Meringhe Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Lavate le fragole, fatele scolare per bene, marinatele con lo zucchero, il succo di limone, il miele e il Grand Marnier.
Mettete una pallina di gelato o parfait di vaniglia al centro del piatto, disponete in alto le fragole marinate, guarnite a destra e sinistra con un po' di panna montata e appoggiatevi sopra una meringa.
Completate il tutto con delle foglioline di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fragole
- 100g di zucchero
- 3 cl di succo di limone
- 2 cucchiai di miele
- 3 cl di grand marnier
- 5 palline di gelato alla vaniglia già confezionato
- 10 meringhe già confezionate
- 20 cl di panna montata
- alcune foglie di menta

Ricette simili

- Semifreddo Alle Fragole
- Coppe Alla Granatina
- Coppe Di Gelato Alla Pesca
- Gelato Con Crema Di Albicocche
- Cestini Di Meringhe

Meringhe Con Crema Di Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Le dosi indicate servono per 30 gusci di meringa.
Preparate la meringa seguendo le indicazioni riportate nella ricetta della "meringa svizzera", unendo la fecola, setacciata, insieme allo zucchero a velo.
Rivestite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena e disegnatevi sopra con una matita dei cerchi di 8 cm di diametro.
Mettete la meringa in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 7 e distribuitela a spirale all'interno dei cerchi disegnati sulla piastra.
Fate asciugare le meringhe nel forno a 100 gradi per una notte intera, lasciando aperto lo sportello. Il giorno seguente sfornate i gusci di meringa, rivestitene la parte piatta con un poco di glassa di cioccolato e decorate l'altro lato con la stessa glassa. In una casseruola portate ad ebollizione il vino rosso e 60 g di zucchero, mescolatevi la fecola, infine aggiungete due terzi dei lamponi.
Portate nuovamente ad ebollizione, unite il distillato di lamponi, fate ridurre un poco lo sciroppo a calore moderato, quindi togliete dal fuoco.
Frullate il resto dei frutti e passate al setaccio la purea ottenuta. In una terrina montate ben soda la panna con lo zucchero rimasto, incorporatevi la purea di lamponi e ponetela in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 11.
Formate un cordone di panna lungo il bordo di metà dei gusci di meringa.
Mettete al centro di ogni cordone un poco della composta di lamponi al vino rosso, quindi coprite con i gusci rimasti.

Ingredienti per 15 persone

- 100g di glassa al cioccolato
- 12 cl di vino rosso
- 120g di zucchero
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 400g di lamponi
- 4 cl di distillato di lamponi
- 35 cl di panna
- per la meringa:
- 8 albumi d'uovo
- 250g di zucchero semolato
- 200g di zucchero a velo
- 30g di fecola di patate

Ricette simili

- Cuore Alle Violette
- Rotolo Ai Lamponi
- Torta Con Crema Al Caffè
- Torta Alle Nocciole
- Torta Hunyadi

Meringhe In Chaud-froid

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Mettete il caffè in una casseruola, unitevi il cioccolato spezzettato e ponete il recipiente a bagnomaria, su fuoco basso; lasciate sciogliere il cioccolato, mescolando continuamente. Mentre il cioccolato fonde, potete aggiungervi qualche cucchiaio di latte per renderlo più morbido. Quando il cioccolato si sarà completamente sciolto, toglietelo dal fuoco e lasciatelo in caldo nel bagnomaria.
Prendete dal freezer il 'Gelato alla vaniglia', che avrete preparato secondo le indicazioni della ricetta relativa (dimezzando però le dosi) e suddividetelo in quattro porzioni.
Mettete ogni porzione in mezzo a due meringhe e trasferite subito in coppe individuali.
Decorate ogni coppa con panna montata e granella di cioccolato, quindi versate sulle meringhe e sulla panna un mestolino di cioccolato caldo.
Servite immediatamente, prima che il gelato si sciolga.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tazza di caffè forte zuccherato
- 150g di cioccolato fondente
- alcuni cucchiai di latte
- 350g di gelato alla vaniglia (v. ricetta)
- 8 meringhe grandi
- 1 confezione di panna spray
- granella di cioccolato

Ricette simili

- Chaud-froid Al Cioccolato
- Bomba Deliziosa
- Bavarese Ai Tre Colori
- Cassata
- Affogato Alla Banana

Mezzelune Ripiene Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Impastate la farina e il burro a pezzetti reso morbido e aggiungete un po' d'acqua tiepida fino ad ottenere un composto omogeneo con cui formerete una palla.
Fate riposare per circa 30 minuti in frigorifero.
Stendete la pasta e ricavatene tanti dischetti. Farciteli con la ricotta mescolata con poco zucchero e la Nutella.
Piegate i dischi in due; sigillate i bordi spennellandoli con il tuorlo e passate in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
Spolverizzate le mezzelune di zucchero a velo e servitele tiepide.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 125g di burro
- acqua
- 1 tuorlo d'uovo
- 75g di ricotta
- zucchero
- 75g di nutella
- zucchero a velo

Ricette simili

- Cuori Zuccherati Ripieni Di Nutella
- Crostata Alle Noci
- Torta Sbriciolata (2)
- Liwanzen Alla Ricotta
- Pie Alla Nutella

Mietti

Dolce a base di farina di castagne

Ricetta

Sarebbe preferibile usare latte di capra.
Mettete sul fuoco il latte con un pizzico di sale.
Unire la farina di castagne facendola cadere a pioggia e mescolare sempre.Far cuocere, non smettendo mai di mescolare fino ad ottenere una crema densa. Disporla in ciotole individuali e consumarla tiepida. Da questa preparazione tipica molto semplice e nutriente in uso presso le antiche comunità contadine dell'alta Val Nervia deriva il più raffinato budino di castagne.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di latte
- 300g di farina di castagne
- sale

Ricette simili

- Crepes Alla Crema
- Torta Alle Castagne
- Castagnaccio (6)
- Castagnaccio
- Castagnaccio Alla Ricotta

Milanesini

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Stendere la pasta frolla e ritagliarla con degli stampini per biscotti di varie forme (cuori, fiori ecc.).
Sistemare i biscotti sulla placca del forno coperta con un foglio di carta oleata imburrata e spennellarli con i tuorli sbattuti con 1 cucchiaio di acqua calda e 2 di zucchero.
Spargere sulla superficie di ognuno le mandorle.
Mettere in forno caldo a 200 gradi fin quando saranno dorati. Lasciarli raffreddare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta frolla
- 2 tuorli d'uovo
- zucchero
- 200g di mandorle a scaglie
- burro

Ricette simili

- Piccoli Flan Di Mandorle
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Tartellette Con Crema Al Grand Marnier
- Crostata Di Mandorle (3)
- Biscotti All'amarena

Millecrepes

Dolce a base di rum

Ricetta

Preparare la pastella delle crepes in una terrina: mettere la farina a fontana, versare al centro l'uovo intero, l'olio, il sale.
Amalgamare bene il tutto.
Aggiungere il latte e l'acqua poco alla volta, per ottenere una pastella omogenea. In una padella imburrata versare alcune cucchiaiate di pastella. Dopo un minuto rovesciare con l'aiuto d'un piatto o con un colpo deciso al manico della padella.
Cuocere per mezzo minuto l'altra faccia. Così via sino all'esaurimento della pastella. Per preparare la crema lavorare il burro onde renderlo cremoso, incorporare lo zucchero non raffinato e il rum. sovrapporre le crepes una sull'altra intercalandole con strati di crema. Si ottiene così un vero e proprio dolce da servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- per le crepes:
- 250g di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 50 cl di latte
- 50 cl di acqua
- per la crema:
- 150g di burro
- 3 cucchiai di zucchero non raffinato
- 3 cucchiai di rum

Ricette simili

- Crepes Flambèe Alla Crema
- Crepes Farcite Ai Mandarini Cinesi
- Fagottini Al Mascarpone
- Crepes Al Cioccolato
- Crepes Al Cioccolato (4)

Millefoglie Ai Tre Cioccolati

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia, ricavatene quattro dischi del diametro di 26 centimetri. Con la carta da forno foderate una teglia, adagiatevi un disco e spennellatelo con il tuorlo sbattuto.
Cuocete per 20 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi.
Sfornate e fate raffreddare.
Cuocete gli altri tre dischi, ma senza spennellarli d'uovo. Nel frattempo, con i tre cioccolati preparate altrettante creme. In tre diversi pentolini fate sciogliere a bagnomaria ciascun cioccolato e quando sono fusi amalgamate in ognuno 5 cl di panna liquida.
Mescolate con delicatezza.
Ritirate dal fuoco e con una frusta montate a lungo i composti fino a ottenere delle creme piuttosto dense.
Adagiate su un piatto da portata un disco di pasta sfoglia, ricopritelo con la crema di cioccolato fondente. Sopra adagiate con delicatezza un secondo disco e ricoprite con la crema di cioccolato bianco. Sopra adagiate il terzo disco di sfoglia e su questo distribuite la terza crema di cioccolato al latte.
Coprite con il quarto disco di sfoglia, quello dorato con il tuorlo.
Lasciate riposare qualche minuto e servite a tavola. Vini di accompagnamento: l'elevata tannicità del cioccolato contrasta con tutti i vini. Provocante e piacevole risulterà l'abbinamento con il Vermouth rosso o il Barolo chinato.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di pasta sfoglia
- 100g di cioccolato fondente
- 100g di cioccolato bianco
- 100g di cioccolato al latte
- 15 cl di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- burro

Ricette simili

- Cuore Alle Violette
- Millestrati Al Cioccolato
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Torta Di Ricotta Al Cioccolato
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Millefoglie Alla Banana

Dolce a base di banane

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia.
Accendete il forno a 190 gradi.
Tirate la pasta e ricavatene 3 dischi uguali. Posateli uno per volta sulla placca del forno e fate cuocere ognuno per circa 10 minuti, finché diventa ben dorato.
Preparate la crema. In un casseruolino montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglina, unite la farina e il latte a filo, mescolando bene e badando che non si formino grumi.
Mettete sul fuoco, portate a bollore mescolando con energia quando la crema si ispessisce e cuocete 2 minuti.
Unite il burro e lasciate raffreddare.
Sbucciate le arance e pelate gli spicchi.
Sbucciate le banane e tagliatele a fette spruzzandole di succo di limone.
Mettete un disco di sfoglia sul piatto da portata, spalmatevi metà crema e metà frutta, sovrapponete un altro disco con crema e frutta e infine un ultimo disco, che decorerete con frutta e ciuffetti di crema.
Tenete al fresco fino al momento di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 100g di zucchero
- 50g di farina
- 4 tuorli d'uovo
- 25g di burro
- 50 cl di latte
- 1 bustina di vaniglina
- 3 arance
- 3 banane
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Torta Alla Manon
- Torta Del Bosco
- Torta Alle Banane
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Dartois Alle More

Millefoglie Alla Crema

Dolce a base di mandorle tritate

Ricetta

Stendere la pasta in uno strato sottile e ricavarne 4 rettangoli da cuocere in forno a 200 gradi per 2
minuti.
Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il marsala e cuocere a bagnomaria mescolando.
Amalgamare la crema alla panna.
Riempire i rettangoli di pasta con la crema. Distribuirla anche sui bordi e cospargerli poi con l
mandorle.
Spolverizzare la superficie con lo zucchero a velo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pasta sfoglia
- 120g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di vino marsala secco
- 120g di mandorle tritate
- 150g di panna montata
- 30g di zucchero a velo

Varianti

- Millefoglie Alla Crema Con Frutta E Castagne

Ricette simili

- Crema Zabaglione Alla Panna
- Millefoglie Con Zabaglione
- Pesche Gratinate
- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato

Millefoglie Alla Crema Con Frutta E Castagne

Dolce a base di farina

Ricetta

Per la pasta sfoglia si consiglia di acquistare quella surgelata (quanto basta per ottenere 5 dischi di 20 centimetri di diametro) altrimenti procedete come segue.
Passate al setaccio la farina, formate la fontana, versate nel mezzo circa 9 cucchiai di acqua con il sale cominciando dal centro impastate fino ad ottenere una pasta liscia di media consistenza. Fatene una palla e mettetela a riposare coperta per una mezz'ora circa. Intanto avrete tolto il burro dal frigorifero.
Bagnate una salvietta, strizzatela, avvolgete il burro e lavoratelo un po' finché ha la stessa consistenza della pasta di farina. Conservatelo in acqua fresca fino al momento di usarlo. Quando la pasta ha riposato, col mattarello datele la forma di un quadrato di circa 10 centimetri di lato, formate col burro una pagnottina schiacciata, posatela in mezzo alla pasta e ripiegateci sopra i 4 lati del quadrato sovrapponendoli in modo che chiudano bene, premeteci sopra il mattarello. Ora stendete questa 'busta' fino ad ottenere un rettangolo lungo tre volte la larghezza e dello spessore di circa 1 centimetro.
Fate attenzione che il burro non esca dalla pasta.
Piegate il rettangolo in 3 portando le estremità verso il centro, voltatelo in modo da avere davanti a voi uno dei lati corti e ripetete la stenditura come prima.
Ripiegate e ripetete di nuovo.
Lasciate riposare la pasta al fresco per 10 minuti poi stendetela e ripiegatela altre due volte come prima. Altri 10 minuti di riposo e infine le ultime 2 piegature a pasta stesa come sopra. Naturalmente, per stendere la pasta dovrete spolverizzarla di farina perché non si attacchi al tavolo e al mattarello, e badare che il burro si distribuisca il più uniformemente possibile fra gli strati di pasta. Dopo aver lasciato la sfoglia 5 minuti in frigorifero, dividetela in 4 parti uguali, spianatela a forma di disco di 3 millimetri di spessore. Per ottenere dischi perfetti posate sulla pasta stesa un coperchio di 20 centimetri e rifilate tutt'attorno con la punta di un coltello.
Mettete i ritagli uno sull'altro, premete col mattarello, spianateli, ripiegate in tre e stendete in modo da ottenere un quinto disco.
Infornate un disco per volta in forno caldissimo, dopo averlo punzecchiato leggermente con una forchetta affinché non si gonfi cuocendo. Quando il disco è leggermente dorato sfornatelo. Ora preparate la crema: battete in una casseruolina i tuorli con lo zucchero, incorporateci la farina, sciogliete con il latte badando che non restino grumi, aggiungete un nonnulla di sale e una scorza di limone e mescolando sempre portate la crema a bollore, abbassate il fuoco e cuocetela ancora per 5 minuti. Poi lasciatela raffreddare.
Prendete un disco di sfoglia e spalmateci 1/4 della crema, cospargete con 1/4 della macedonia di frutta e 1/4 dei marroni; ripetete l'operazione col secondo, il terzo e il quarto disco, col quinto coprite la torta e spolverizzatela di zucchero a velo. Servitela su un piatto di cristallo o di porcellana (posato possibilmente su un vassoio d'argento).

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta sfoglia:
- 300g di farina
- 300g di burro
- 1 pizzico di sale
- per la farcia:
- 3 tuorli d'uovo
- 75g di farina
- 90g di zucchero
- 50 cl di latte
- 1 pizzichino di sale
- 4 cucchiai di panna montata dolce
- 6 cucchiai di macedonia di frutta
- 1 barattolo di marroni sciroppati
- scorza di limone
- per guarnire:
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Torta Di Ricotta Con Mirtilli Rossi
- Millefoglie Classico Farcito Con Nutella
- Torta Farcita Alle Albicocche
- Biscuit Al Caffè

Millefoglie Classico Farcito Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Stendete la pasta sfoglia e ricavatene quattro quadrati di circa 20 centimetri. Metteteli sulla placca del forno coperta con la carta apposita e cuoceteli nel forno caldo (200 gradi) per 15 minuti circa. Intanto preparate la crema: mettete i tuorli in un pentolino con lo zucchero; montateli con una frusta.
Incorporate la farina, la scorza di limone e versate a filo il latte caldo.
Mescolate il tutto e cuocete per qualche minuto fino a quando la crema si sarà addensata.
Spalmate due quadrati di pasta sfoglia con la crema e un altro con la Nutella. Sovrapponeteli avendo cura di disporre al centro quello con la Nutella. Poi mettete l'ultimo quadrato di pasta sfoglia, spolverizzato con lo zucchero a velo, e tenete il dolce in frigorifero. Toglietelo circa 30 minuti prima di servirlo.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia
- zucchero a velo
- nutella
- 3 tuorli d'uovo
- 80g di zucchero
- 50 cl di latte
- 75g di farina
- 1 limone (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Strudel D'uva
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Millefoglie Alla Crema Con Frutta E Castagne
- Crostata Alla Nutella

Millefoglie Con Spuma Di Ricotta, Menta E Cioccolato

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Formare 4 dischi di sfoglia, spennellarli con uovo e infornare per 10 minuti.
Impastare la ricotta con la menta e 3/4 di cioccolato e riempirvi un sac-à-poche.
Farcire con la spuma i dischi tagliati a metà, fare 2 strati e servire spolverando con zucchero e guarnendo con il resto della cioccolata fusa a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di pasta sfoglia
- 200g di ricotta
- 5 foglie di menta
- 1 uovo
- 50g di cioccolato
- zucchero a velo

Ricette simili

- Millefoglie Con Zabaglione
- Tortino Alle Carote
- Barchette All'arancia
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Torta Sbriciolata (2)

Millefoglie Con Zabaglione

Dolce a base di pasta sfoglia

Ricetta

In una piccola casseruola sbattete i 4 tuorli con lo zucchero, poi diluite con il Marsala.
Cuocete lo zabaglione a bagnomaria mescolando fino a che si addensa (circa 10 minuti).
Togliete dal fuoco prima del bollore.
Mescolate metà dello zabaglione con il cioccolato fuso e fate freddare.
Stendete la pasta sfoglia scongelata, ricavatene 3 dischi di 25 centimetri di diametro, bucherellateli, pennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli con poco zucchero.
Cuocete ogni disco in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.
Completatate il millefoglie poco prima di servire: spalmate il primo disco con lo zabaglione chiaro sovrapponete un altro disco e spalmate lo zabaglione al cioccolato, coprite con l'ultimo disco e spolverizzate di zucchero a velo.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 70g di cioccolato fondente
- 1 uovo
- 4 tuorli d'uovo
- 8 cucchiai di zucchero (+ poco per la pasta sfoglia)
- 8 cucchiai di vino marsala
- per guarnire:
- zucchero a velo

Ricette simili

- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Sfogliette Alle Fragole
- Millefoglie Alla Crema
- Torta Alla Manon
- Sfogliatine Al Rabarbaro

Millestrati Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparate la torta al cioccolato: fate fondere il cioccolato a bagnomaria aggiungendo, poco alla volta, il burro e mescolate finché la crema è liscia e omogenea.
Togliete dal fuoco, unite lo zucchero e, uno per volta, i tuorli. Quando il composto sarà ben amalgamatc incorporate la farina setacciata con il lievito.
Montate gli albumi a neve e mescolateli delicatamente al composto.
Versate in una tortiera da 20 centimetri di diametro, ben imburrata, e fate cuocere in forno preriscaldatc a 180 gradi per 25 minuti circa. Intanto frantumate il cioccolato alle nocciole, spezzettandole, trasferite in un tegame con 2 cucchiaiate d'acqua e fate fondere a bagnomaria mescolando spesso.
Lasciate raffreddare, montate a neve gli albumi e incorporateli.
Trasferite la spuma in frigorifero, montate la panna e conservatela in frigorifero.
Posate uno sull'altro i dischi di pan di Spagna. Ritagliateli in modo da ottenere 4 dischi da 20 centimetri e 4 anelli del diametro di 23 centimetri e dello spessore di un centimetro e mezzo (il foro interno dovrà essere di 20 centimetri di diametro).
Spennellate gli anelli con la gelatina di frutta eventualmente profumata con qualche goccia di liquore a piacere.
Foderate una tortiera a cerniera da 23 centimetri di diametro con carta oleata, posate sul fondo due anelli di pan di Spagna e nella parte centrale, rimasta vuota, inserite la torta al cioccolato che dovrebbe combaciare perfettamente (se in cottura si fosse alzata troppo, tagliatela a livello del pan di Spagna).
Spennellate leggermente con la gelatina di frutta anche la superficie della torta al cioccolato e proseguite disponendo, sopra i primi, altri due anelli.
Rimpicciolite di 2 centimetri 2 dischi (da 20 centimetri di diametro) di pan di Spagna e posizionateli ne centro della tortiera con in mezzo uno strato di spuma al cioccolato. Con la spuma riempite anche tutto i vuoto rimasto tra i dischi e i cerchi di pan di Spagna e coprite tutta la superficie. Sopra fate uno strato c panna montata e passate il tutto in freezer per 5 minuti a raffreddare. Nel frattempo preparate la copertura facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria e incorporando a cucchiaiate la panna precedentemente bollita. Quando la crema sarà liscia e omogenea spegnete, lasciate intiepidire leggermente e versatela direttamente sulla torta.
Servite subito.

Ingredienti per 8 persone

- 4 dischi sottili di pan di spagna (23 cm)
- gelatina di frutta
- per la base:
- 3 uova
- 90g di zucchero
- 50g di burro
- 80g di farina
- 80g di cioccolato fondente
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- per la farcitura:
- 3 tavolette di cioccolato alle nocciole
- 6 albumi d'uovo
- 15 cl di panna da montare
- per la copertura:
- 70g di cioccolato fondente
- 50g di panna da montare

Ricette simili

- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Torta Di Meringa E Cioccolato
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni
- Tronco Di Natale

Mimosa Di Pasqua

Dolce a base di ananas

Ricetta

Montate ben ferma la panna e dolcificatela con 3 cucchiaiate di zucchero a velo.
Rifilate la crosta dei due pan di Spagna. Da uno ricavate due dischi, dal secondo delle listerelle, quindi tagliatene circa 3/4 a dadini.
Sgocciolate l'ananas (peso sgocciolato circa 350 g) e tagliate pure questo a dadini.
Pennellate il disco inferiore con il Maraschino mescolato con altrettanta acqua. Spalmatelo con metà della panna montata, e copritelo con i dadini di ananas.
Premete su panna e frutta il secondo disco.
Spalmate completamente la torta con il resto della panna, quindi fatevi aderire, premendoli leggermente con le mani, i dadini di pan di Spagna.
Completate con una spolverata di zucchero a velo.

Ingredienti per 12 persone

- 2 pan di spagna da 500g ognuno
- 800g di panna da montare
- 1 scatola di ananas sciroppato
- 50g di maraschino
- zucchero a velo

Ricette simili

- Mattonella Di Frutta E Ricotta
- Zuppa Inglese Di Federico
- Dolce Di Litchi
- Charlotte Africana
- Crema Gelata (3)

Mini Brioche Al Prosciutto

Dolce a base di prosciutto cotto

Ricetta

Riducete il prosciutto a dadi (senza scartare il grasso). Mettetelo in padella con un cucchiaino di burro e cuocete a fuoco medio finché il burro inizia a sfrigolare.
Bagnate con il porto e aspettate che evapori del tutto.
Lasciate raffreddare completamente il prosciutto e mettetelo nella coppa di un frullatore o di un robot da cucina.
Condite con pochissimo sale e un pizzico di paprica dolce.
Frullate a velocità piuttosto sostenuta.
Abbassate la velocità e unite a poco a poco il burro freddo. Non appena si sarà incorporato completamente, togliete la mousse dalla coppa, assaggiate e aggiustate eventualmente di sale.
Tagliate le brioche a metà e spalmatele con la mousse di prosciutto. Tenetele in attesa in frigorifero, in una ciotola ermetica ben chiusa o coperte con pellicola da cucina.

Ingredienti per 10 persone

- 30 di mini brioche a forma di cornetti già pronte
- 50g di burro
- 150g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di vino porto
- sale
- 1 pizzico di paprica dolce

Ricette simili

- Cassata Alla Siciliana
- Mousse Con Petali Di Rosa
- Fette Dorate
- Brioche A Sorpresa
- Crepes Alla Frutta Dell'estate

Mini Cheesecake Al Lime

Dolce a base di formaggio philadelphia

Ricetta

Tritate nel mixer i wafer fino a ridurli in polvere.
Aggiungete il latte nella coppa del mixer e frullate ancora per qualche secondo.
Dividete il composto in quattro stampini antiaderenti da tartelletta con il fondo staccabile, del diametro di 10 centimetri. Premendo con le dita inumidite, compattate il composto sul fondo degli stampi.
Mettete a mollo i fogli di gelatina nell'acqua fredda per ammorbidirli.
Versate in un pentolino la panna e la scorza di un lime grattugiata.
Scaldate e, prima che la panna raggiunga il bollore, unite la gelatina strizzata.
Mescolate finché è sciolta.
Amalgamate il formaggio con lo zucchero a velo e con la panna e fate raffreddare. Quando il composto inizia ad addensarsi, versatelo negli stampini con i wafer e lasciate rapprendere in frigorifero per quattro ore.
Sformate i cheesecake, disponeteli nei piattini e decorate con fettine e scorzette di lime, fettine di mandarino cinese e zucchero a velo.

Ingredienti per 6 persone

- 130g di wafer al cioccolato
- 200g di formaggio philadelphia
- 3 cucchiai di latte
- 10 cl di panna fresca da montare
- 2 lime non trattati
- 10g di gelatina in fogli
- 40g di zucchero a velo
- per decorare:
- 2 mandarini cinesi

Ricette simili

- Uovo Alla Mousse Di Vaniglia
- Bavarese Moresco
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Bavarese Di Agrumi
- Gelatina Al Cocco

Mini Pie Di Pere Con Ricotta

Dolce a base di pere

Ricetta

In una ciotola, impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, mezza bustina di vaniglina, il sale e 75 g d'acqua.
Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Intanto pelate le pere, riducetele a dadini e fatele rosolare nel burro riscaldato con 20 g di zucchero. Quando saranno morbide, ma non spappolate, spruzzatele con 2 cucchiaiate di rum. A parte battete i tuorli con 100 g di zucchero, quindi aggiungetel alla ricotta e aromatizzate il composto con la bustina di vaniglina e 2 cucchiai di rum.
Tirate la pasta a 3 millimetri di spessore e con essa rivestite 16 stampini per tartellette di 7 centimetri di diametro; riempiteli con le pere e con la ricotta, distribuendo il tutto equamente; guarnite le tartellette con due striscioline di pasta incrociate. Infornatele a 200 gradi per 25 minuti; servitele fredde cosparse di zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 350g di farina
- 150g di burro
- 40g di zucchero
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- per farcire:
- 300g di ricotta
- 250g di pere
- 120g di zucchero
- 20g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 4 cucchiai di rum
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Con Crema E Fichi
- Tartellette Con Frutta Secca
- Tarte Tatin Alle Pere
- Torta Genovese
- Torta Alla Manon

Mini Sandwich Panna E Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Fate una pasta con la farina, lo zucchero e le uova.
Tirate una sfoglia di circa 1/2 cm e ricavate con un coltello tanti quadrati di 5 cm di lato, che dividerete a metà in diagonale ottenendo dei triangoli.
Cuocete i triangoli in forno già caldo a 180 gradi per circa 20 minuti su una placca imburrata.
Sfornate i biscotti e sulla metà di essi spalmate la Nutella e la panna montata.
Ricoprite con l'altra metà dei biscotti ottenendo dei piccoli sandwich.
Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 200g di zucchero
- panna montata
- 2 uova
- 200g di nutella
- zucchero a velo

Ricette simili

- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella
- Brownies Alla Nutella
- Gnocchi Di Ricotta Con Salsa Di Nutella
- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Cannoli Croccanti Ripieni Di Nutella

Minicake Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Lavorate 75 g di burro con lo zucchero e il miele, aggiungete un uovo alla volta, unendo il successivo solo quando il precedente è incorporato, mescolando energicamente.
Unite all'impasto le mandorle in polvere e mescolate, poi trasferite il composto in una ciotola capiente e setacciatevi la farina, il cacao e il lievito fino a che la farina non sia incorporata.
Imburrate 8 stampini della capacità di circa 10 cl, distribuite in ognuno la pasta e cuocete per 25-30 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi.
Rivestite la parte superiore dei minicake con la Nutella e le scaglie di mandorle, poi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di zucchero
- 100g di burro
- 50g di miele
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 3 uova
- 100g di nutella
- 20g di cacao
- 50g di mandorle in polvere
- 1 cucchiaio di scaglie di mandorle

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Panforte
- Dundee Cake
- Biscottini Al Cioccolato (2)
- Torta All'amaretto

Mirtilli Alla Russa

Dolce a base di mirtilli

Ricetta

Tenere la panna in frigo in paio d'ore prima di usarla. Batterla molto delicatamente con una frusta per addensarla senza montarla.
Sciacquare i mirtilli e suddividerli in 4 coppette, zuccherarli e bagnarli con il succo di limone. Prima d servire coprire i mirtilli con la panna.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di mirtilli
- 250g di panna liquida
- 1 limone
- zucchero

Ricette simili

- Mirtilli Dello Zar
- Dessert Ai Frutti Rossi
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Torta Monia
- Crema Di Ricotta Con Mirtilli

Mirtilli Dello Zar

Dolce a base di mirtilli

Ricetta

Prendete la panna che avrete lasciato riposare per un paio d'ore in frigo, e, con una frusta, sbattetel lentamente in modo da farla diventare un po' più compatta ma senza montarla.
Dividete i mirtilli ben mondati in quattro coppette e unitevi il succo di limone zuccherato a piacere. Al momento di servire versate su ogni coppa una parte di panna addensata.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di mirtilli
- 250g di panna liquida
- 1 limone (succo)
- zucchero

Ricette simili

- Mirtilli Alla Russa
- Dessert Ai Frutti Rossi
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Fagottini Ai Mirtilli
- Torta Monia

Mirtilli Sciroppati

Dolce a base di mirtilli

Ricetta

Mondate i mirtilli, lavateli, asciugateli. Raccoglieteli in una casseruola, versatevi 1/2 bicchiere d'acqua, ponete sul fuoco e a fiamma media fate scaldare. Dopo 10 minuti aggiungete lo zucchero e mescolate delicatamente fino a quando è tutto sciolto.
Lasciate cuocere per un quarto d'ora mescolando con delicatezza.
Ritirate dal fuoco, lasciate intiepidire e spruzzate la frutta con la grappa. Quando i mirtilli sono completamente freddi, suddivideteli in vasetti a chiusura ermetica. Si conservano a lungo e sono adatti a decorare varie preparazioni, squisiti come contorno di gelati e budini.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mirtilli
- 500g di zucchero
- 1/2 bicchiere di grappa
- 1/2 bicchiere di acqua

Ricette simili

- Strauben
- Frittelle A Spirale
- Crema Di Mirtilli
- Spumone Alla Frutta
- Bavarese Ai Mirtilli

Monacelle

Dolce a base di uova sode

Ricetta

Tagliate a metà per il lungo le uova sode, togliete i tuorli e passateli al setaccio in una terrina col cacao mischiato con la cannella, meno un cucchiaino molto colmo, e il tuorlo d'uovo fresco (tenete da parte tutti gli albumi).
Amalgamate bene, poi farcite, con questo composto, i mezzi albumi sodi; passate questa parte nel cacao rimasto e la parte bianca nello zucchero a velo: immergete poi le mezze uova nell'albume montato a neve non molto soda.
Friggete le 'monacelle' in abbondante olio bollente, ma non fumante; quando saranno dorate, scolatele e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova sode
- 1 uovo fresco
- 100g di cacao dolce con 1 pizzico di cannella
- zucchero a velo
- olio per friggere

Ricette simili

- Panzerotti (4)
- Chifelini
- Chifeleti
- Gnocchi Di Albicocche
- Crema Fritta Alla Arancia

Monte Bianco

Dolce a base di castagne

Ricetta

Lessare le castagne, sbucciarle e privarle della pellicina. Farle cuocere con il latte e lo zucchero vanigliato fino a che siano sfatte. Passarle al setaccio, unire il cacao, mescolare, disporre a forma d cupola in un piatto da portata, ricoprire con la panna montata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne
- 50 cl di latte
- 4 cucchiai di zucchero vanigliato
- 2 cucchiai di cacao
- panna montata

Varianti

- Monte Bianco (2)
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (5)
- Monte Bianco (6)
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Pastine Di Castagne All'amaretto
- Purea Di Castagne
- Rotolo Di Castagne (2)
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata
- Semifreddo Di Castagne

Monte Bianco (2)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Si toglie alle castagne la prima buccia e si lessano: si sbucciano e si passano per uno schiacciapatate o per un passalegumi. Si mettono poi su un tegame e sul fuoco si fa loro assorbire lo zucchero, il cacao, il bicchiere di latte ed il bicchierino di cognac. Quando questa crema di castagne si sarà raffreddata ripassatela nello schiacciapatate e fatela cadere con leggerezza su un piatto rotondo da portata, in modo che vi formi un soffice monticello di vermicelli.

Ricoprite questo monticello con la panna e decoratelo ancora con una piccola spruzzata di vermicelli di castagna sulla sommità.

Servite questo dolce gelato, dopo averlo tenuto un paio di ore nel frigorifero.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di castagne
- 1 bicchiere di latte
- 300g di zucchero
- 1 cucchiaio di cacao
- 1 bicchierino di cognac
- 500g di panna montata

Varianti

- Monte Bianco
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (5)
- Monte Bianco (6)
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Dolce Di Riso E Castagne
- Dolce Freddo Di Riso E Castagne
- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Rotolo Di Castagne (2)
- Semifreddo Di Castagne

Monte Bianco (4)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciate le castagne e lessatele per 40 minuti circa in acqua leggermente salata e profumata con un pizzico di semi di finocchio racchiusi in un sacchettino di garza.
Sgocciolate le castagne e spellatele. Raccoglietele in una casseruola, versatevi un bicchiere di latte, cuocetele ancora per un quarto d'ora cercando di schiacciarle il più possibile con il cucchiaio di legno. Se necessario aggiungete ancora del latte tiepido. Poco prima che il composto si addensi, unite lo zucchero, mescolate e ritirate dal fuoco.
Spruzzate con il rum, spolverizzate con il cacao e amalgamate.
Passate al mulinetto direttamente sul piatto da portata facendo in modo che i “vermicelli” di castagne cadano formando una specie di cono.
Decorate a piacere con ciuffi di panna montata e violette candite.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di castagne
- 1 bicchiere di latte
- 50g di zucchero
- 30 cl di panna montata zuccherata
- 2 cucchiai di cacao
- 1 bicchierino di rum
- pochi di semi di finocchio
- sale

Varianti

- Monte Bianco
- Monte Bianco (2)
- Monte Bianco (5)
- Monte Bianco (6)
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Spumone Di Lattemiele
- Torta Morbidona Al Cioccolato E Castagne
- Coppe Alla Nocciola (3)
- Bavarese Al Cioccolato (2)
- Cassata (3)

Monte Bianco (5)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciate le castagne e lessatele per 40 minuti circa in acqua leggermente salata e profumata con un pizzico di semi di finocchio racchiusi in un sacchettino di garza.
Sgocciolate le castagne e spellatele. Raccoglietele in una casseruola, versatevi un bicchiere di latte, cuocetele ancora per un quarto d'ora cercando di schiacciarle il più possibile con il cucchiaio di legno. Se necessario aggiungete ancora del latte tiepido. Poco prima che il composto si addensi, unite lo zucchero, mescolate e ritirate dal fuoco.
Spruzzate con il rum, spolverizzate con il cacao e amalgamate.
Passate al mulinetto direttamente sul piatto da portata facendo in modo che i “vermicelli” di castagne cadano formando una specie di cono.
Decorate a piacere con ciuffi di panna montata.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di castagne
- 1 bicchiere di latte
- 50g di zucchero
- 30 cl di panna montata zuccherata
- 2 cucchiai di cacao
- 1 bicchierino di rum
- pochi di semi di finocchio
- sale

Varianti

- Monte Bianco
- Monte Bianco (2)
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (6)
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Spumone Di Lattemiele
- Torta Morbidona Al Cioccolato E Castagne
- Coppe Alla Nocciola (3)
- Bavarese Al Cioccolato (2)
- Cassata (3)

Monte Bianco (6)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciate accuratamente le castagne e fatele bollire per qualche minuto per riuscire a togliere la pellicina che la ricopre.Quando saranno ben pulite mettetele a cuocere nel latte e zucchero finché saranno morbidissime.Passatele quindi al setaccio due volte per ottenere una crema omogenea e lasciate raffreddare.
Potete eventualmente aromatizzare il composto con un cucchiaio di liquore a scelta.
Disponete la crema di castagne sul piatto di portata dandole la forma di una montagna che coprirete con abbondante panna montata aromatizzata alla vaniglia.
Potrete decorare la vostra preparazione con pezzettini di marrons glacés e violette candite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di castagne
- 50 cl di latte
- 50g di zucchero vanigliato
- abbondante di panna montata alla vaniglia

Varianti

- Monte Bianco
- Monte Bianco (2)
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (5)
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Dolce Di Castagne Ricoperto Di Nutella
- Purea Di Castagne
- Pesche Melba
- Coppe Del Bosco (3)
- Mousse Di Mele Verdi

Monte Bianco (7)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciare le castagne ed immergerle per 5 minuti in acqua bollente, scolarle e togliere la pellicina marrone che le ricopre.
Bollire il latte con la vaniglina, unirvi le castagne, il sale e cuocere per 1 ora. Dopodichè passarle allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in 1 terrina, unire 3 cucchiai di rum, lo zucchero a velo e il cioccolato fuso a bagnomaria.
Mescolare bene e ripassare il composto nello schiacciapatate su 1 piatto e coprire la sommità di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di castagne
- 100 cl di latte
- 1 bustina di vaniglina
- 280g di zucchero a velo
- 100g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di rum
- panna montata
- sale

Varianti

- Monte Bianco
- Monte Bianco (2)
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (5)
- Monte Bianco (6)
- Monte Bianco Di Castagne
- Monte Bianco Nelle Coppelle
- Monte Bianco Rapido
- Monte Bianco Sprint

Ricette simili

- Crema Al Cioccolato (2)
- Pavè Di Marroni
- Semifreddo Di Castagne
- Budino Bianco E Nero
- Tronco Di Natale

Monte Bianco Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Lessare le castagne con la buccia. Quindi sbucciarle e pelarle. Passarle nel passaverdure.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, far raffreddare e unirlo alle castagne con il rum e lo zucchero. Amalgamare e sul piatto di portata passare il composto in un setaccio in modo da formare una montagnola di piccoli vermicelli.
Ricoprire con la panna e mettere in frigo per almeno 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne
- 130g di zucchero a velo
- 60g di cioccolato sbriciolato
- 2 cucchiai di rum
- 300g di panna montata non zuccherata

Ricette simili

- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco (4)
- Monte Bianco (5)
- Torta Alle Castagne
- Torta Speciale Al Cocco

Monte Bianco Nelle Coppelle

Dolce a base di castagne

Ricetta

Preparate le coppelle (anche con un giorno di anticipo), conservandole in luogo fresco e asciutto: mescolate in una ciotola la farina, l'albume non montato, lo zucchero a velo, il burro fuso e freddo, lavorando con un cucchiaio di legno fino a ottenere una pastella omogenea.
Rivestite con carta da forno una placca: prendete una cucchiaiata di pastella, deponetela sulla placca e allargatela con il dorso del cucchiaio formando un disco sottilissimo di circa 10 centimetri di diametro.
Preparate sulla placca altri dischi distanti tra loro, quindi passateli in forno, già scaldato a 200 gradi per 3-4 minuti, fino a quando risulteranno leggermente scuri ai bordi e chiari al centro. Sfornateli e, ancora morbidi, modellateli mettendoli all'interno di una tazzina da caffè; sformateli appena saranno freddi, ottenendo le croccanti coppelle (con le dosi indicate dovrete prepararne almeno 8). Per fare il monte bianco, invece, passate prima le castagne lessate al setaccio, amalgamatele con il rum, quindi passate il composto allo schiacciapatate, facendolo cadere direttamente nelle coppelle.
Completate con un grosso ciuffo di panna montata e con un marrone.
Servite immediatamente le coppelle per evitare che perdano la loro croccante consistenza e, volendo accompagnatele con un velo di crema inglese, oppure con della crema pasticciera aromatizzata con una cucchiaiata di rum bianco.

Ingredienti per 8 persone

- per le coppelle:
- 50g di farina
- 50g di burro
- 50g di albume d'uovo
- 50g di zucchero a velo
- per il monte bianco:
- 400g di castagne già lessate
- 70g di rum
- panna montata
- marroni

Ricette simili

- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Millefoglie Alla Crema Con Frutta E Castagne
- Torta Alle Castagne
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Budino Di Marroni

Monte Bianco Rapido

Dolce a base di crema di marroni

Ricetta

Mescolare la crema di marroni con il cacao, il cioccolato fuso; aromatizzare con poco rum, unire 200 g di panna con lo zucchero a velo. Con il composto formare un monticello e decorarlo con la panna rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di crema di marroni in scatola
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 60g di cioccolato fuso
- rum
- 300g di panna montata
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Ricette simili

- Monte Bianco Sprint
- Dolce Agli Amaretti
- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Torta Alla Crema Al Burro
- Rotolo Di Castagne

Monte Bianco Sprint

Dolce a base di marroni

Ricetta

Mescolare la crema di marroni con il cacao e il cioccolato fuso, aromatizzare con poco rum.
Unire la panna fresca montata con lo zucchero a velo. Con il composto formare un piccolo 'monte' e decorarlo con panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di crema di marroni in scatola
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 60g di cioccolato
- rum
- 200g di panna fresca
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Ricette simili

- Monte Bianco Rapido
- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Torta Alla Crema Al Burro
- Rotolo Di Castagne
- Dolce Agli Amaretti

Monteverde

Dolce a base di basilico

Ricetta

Preparate la 'Base per gelati alla crema', seguendo le indicazioni della ricetta relativa.
Lavate le foglioline del basilico e della menta e asciugatele con delicatezza, con un telo morbido.
Immergete i pistacchi per qualche istante in acqua bollente, poi sbucciateli e metteteli nei mortaio insieme con le mandorle tostate e i pinoli; pestate bene il tutto.
Mettete nel frullatore mezzo bicchiere di latte, la frutta secca pestata, le foglioline di menta e quelle di basilico, tenendone da parte un po' per decorare il gelato.
Fate frullare per qualche minuto fino ad ottenere una crema omogenea; unitela alla base del gelato precedentemente preparata, mescolando il tutto delicatamente.
Versate il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare, secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzi tutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del gelato si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato. Al momento di servire, decorate con foglioline di menta e basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 1 base per gelati alla crema (v. ricetta)
- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di menta
- 50g di pistacchi sgusciati
- 50g di mandorle tostate
- 50g di pinoli sgusciati
- 1/2 bicchiere di latte

Ricette simili

- Affogato Al Kiwi
- Coppe Gelate Al Ribes
- Coppe San Salvador
- Coppe Lorena
- Bomba Pralinata

Monticello Di Fragole Al Mascarpone

Dolce a base di fragole

Ricetta

Mondare le fragole, cospargerle con lo zucchero e farle macerare in frigo per 3 ore.
Lavorare il mascarpone con una frusta per renderlo morbido.
Togliere le fragole dal frigo e schiacciarne 300 g con una forchetta, quindi incorporarle al mascarpone. Sistemarlo a forma di monte su un piatto di servizio freddo e ricoprirlo con le fragole intere e il loro sugo.
Servire a parte la panna liquida.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di fragole
- 400g di mascarpone
- 6 cucchiai di zucchero
- 20 cl di panna liquida

Ricette simili

- Dessert Di Fragole
- Crema Alle Fragole
- Tiramisù Alle Fragole (2)
- Crostata Di Fragole
- Cuore Di Crema Di Formaggio

Morbidissimo All'arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

In una ciotola lavorare le uova con lo zucchero, quindi aggiungere gradatamente la farina, aiutandosi con qualche cucchiaio di latte, fino ad ottenere un impasto morbido, ma tuttavia sostenuto (non filante dal cucchiaio).
Aggiungere il lievito, la cannella e la scorza delle arance finissimamente grattugiata.
Imburrare una bacinella, spolverare di farina, quindi versarvi il composto e livellarlo bene.
Posare la bacinella su una casseruola in cui vi sia acqua in ebollizione, coprire il tutto con una casseruola di eguale diametro e cuocere almeno 1 ora controllando che l'acqua della casseruola sottostante non si esaurisca.
Provare la cottura con un lungo stecchino, che, infilzato nel dolce e quindi ritirato, dovrà uscirne asciutto. Alla fine della cottura del dolce, preparare la salsa all'arancia: sciogliere in una casseruola 50 g di zucchero con il sugo delle due arance ed un cucchiaio di rum; a fiamma bassa far ridurre il liquido a due terzi.
Sfornare il dolce, rivoltarlo su di un piatto e cospargerlo con la salsa così preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova intere
- 200g di farina bianca 00
- 50g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 punta di cannella
- alcuni cucchiai di latte
- 2 arance
- per la salsa:
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaio di rum

Ricette simili

- Pasta Frolla (13)
- Ciambellone Della Nonna
- Pain D'épices
- Pastiera (4)
- Ciambella (2)

Moretti

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Le dosi sono per 24 biscottini.

Grattugiate il cioccolato in una ciotola ed unitevi la farina bianca setacciata, il germe di grano, lo zucchero, la vaniglina e un pizzico di sale.

Mescolate tutto bene e fate la fontana, ponetevi al centro l'uovo intero e il burro ammorbidito ed a pezzetti; impastate alla perfezione poi mettete il composto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia, piuttosto piccola. Sulla placca imburrata e infarinata formate delle ciambelline del diametro di circa cm. 4,5, distanziandole. Passatele in forno già caldo a 190 gradi per circa 10 minuti; staccatele e mettetele a raffreddare come indicato per gli altri biscotti. Oltre che nella forma a ciambellina, si possono preparare a bastoncino o come una 'S' rovesciata.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di cioccolato fondente semiamaro
- 40g di germe di grano
- 40g di farina bianca 00
- 40g di zucchero semolato
- 40g di burro freschissimo
- 1 uovo
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- per la placca:
- poco di burro
- poca di farina

Varianti

- Moretti (2)

Ricette simili

- Nocciolini
- Quadretti
- Mandorlini
- Speziatini
- Integralini

Moretti (2)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Le dosi sono per circa 40 moretti.

Setacciare la farina e disporla a fontana sul tavolo, nel centro mettere lo zucchero, i tuorli d'uovo, la margarina a pezzetti, il cacao, il marsala, la buccia di limone e il sale.

Impastare velocemente, formare una palla, avvolgerla in carta oleata e tenerla al fresco per circa 1/2 ora.

Fare dei cilindri, delicatamente perché la pasta è friabile, tagliarli come degli gnocchi e formare delle palline della forma e grossezza di mezze noci. Metterle inforno caldo per circa 1/4 d'ora. Quando saranno fredde, unirle a due a due con un pochino di cioccolata fatta sciogliere a bagnomaria o su fuoco bassissimo. Metterle in frigo, poi incartarle in carta metallizzata e ancora in carta leggera a vari colori.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di farina
- 150g di margarina
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di cacao amaro
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 pizzico di sale
- 80g di cioccolato fondente

Varianti

- Moretti

Ricette simili

- Dolcetti Al Cacao
- Crepes Flambèe Alla Crema
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Cassata Alla Siciliana
- Zuppa Inglese Di La Morra

Mostaccioli

Dolce a base di miele

Ricetta

Versate la farina sulla spianatoia, unite mezzo bicchierino di liquore ed il miele impastando tutto sino ad ottenere una pasta della consistenza di quella del pane. Con il matterello stendete una sfoglia dello spessore di 1 centimetro e mezzo e da essa ricavate dei 'mostaccioli' di varie forme: pesci, cavallucci, bambole, lettere dell'alfabeto, ecc. Disponeteli sopra una placca ricoperta di carta forno e cuoceteli in forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti circa. Appena pronti levate i dolcetti, lasciateli raffreddare e riponeteli in dispensa conservandoli in una scatola di latta oppure in un contenitore munito di coperchio; attendete qualche giorno prima di mangiarli in modo che perdano parte della loro durezza e diventino morbidi. Questi 'mostaccioli' sono biscotti tipici della Calabria.

Ingredienti per 4 persone

- farina
- 1/2 bicchierino di liquore
- miele

Varianti

- Mostaccioli (2)
- Mostaccioli (3)
- Mostaccioli (4)

Ricette simili

- Scalille Calabresi
- Macedonia Di Pere
- Torta All'amaretto
- Delizia In Coppe
- Torta Meringata All'arancia

Mostaccioli (2)

Dolce a base di miele

Ricetta

Le dosi sono per 1000 g circa di mostaccioli.
Versate la farina sulla spianatoia, unite mezzo bicchierino di liquore ed il miele impastando tutto sino ad ottenere una pasta della consistenza di quella del pane. Con il matterello stendete una sfoglia dello spessore di cm 1,5 e da essa ricavate dei 'mostaccioli' di varie forme: pesci, cavallucci, bambole, lettere alfabetiche, eccetera. Disponeteli sopra una placca imburrata e cuoceteli in forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti circa. Appena pronti levate i dolcetti, lasciateli raffreddare e riponeteli in dispensa conservandoli in una scatola di latta oppure in un contenitore munito di coperchio; attendete qualche giorno prima di mangiarli in modo che perdano parte della loro durezza e diventino morbidi. Questi 'mostaccioli' sono dei biscotti tipici della Calabria.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina bianca 00
- 500g di miele raffinato
- 1/2 bicchierino di liquore all'anice
- poco di burro

Varianti

- Mostaccioli
- Mostaccioli (3)
- Mostaccioli (4)

Ricette simili

- Cannariculi
- Scalille Calabresi
- Ciambella Della Nonna
- Dolce All'anice
- Dessert Al Finocchio

Mostaccioli (3)

Dolce a base di miele

Ricetta

Impastare gli ingredienti in modo da ottenere una pasta ben compatta.
Formare strisce di pasta spessa (1 cm almeno) e tagliarle ogni 3 cm circa.
Infornare e lasciare scurire nel forno.

Ingredienti per 1 persona

- 1000g di farina scelta
- scorza d'arancia tritata
- miele
- 1 uovo

Varianti

- Mostaccioli
- Mostaccioli (2)
- Mostaccioli (4)

Ricette simili

- Sebadas (2)
- Turdilli
- Pangiallo (2)
- Praline Al Miele
- Biscotti Al Miele

Mostaccioli (4)

Dolce a base di noci

Ricetta

Impastare la farina con il miele, gli albumi, le noci, il pepe e la cannella. Lavorarlo, poi stenderlo sulla tavola.
Tagliare delle striscie rettangolari, metterle sulla piastra del forno e far cuocere a calore moderato pe una ventina di minuti.
Togliere dalla piastra quando saranno completamente raffreddate.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di farina
- 100g di noci sgusciate
- pepe
- 100g di miele
- 2 albumi d'uovo
- cannella

Varianti

- Mostaccioli
- Mostaccioli (2)
- Mostaccioli (3)

Ricette simili

- Torrone Di Fichi Secchi
- Torrone Con Noci E Fichi Secchi
- Krovrizka
- Semifreddo Di Miele Con Insalata Di Uva E Noci
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Mostarda Di Frutta

Dolce a base di mele cotogne

Ricetta

Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzi eliminando i semi e il torsolo. Cuocerla nel vino finché risulti morbida e passarla al passaverdura. Pesarla e rimetterla in pentola con l'equivalente in zucchero.
Unire i canditi e mescolare cuocendo finché il composto sia asciutto (circa 10 minuti). Far intiepidire quindi aggiungere qualche goccia di estratto di senape. Far raffreddare la mostarda così ottenuta; a piacere aggiungere altra senape e chiuderla nei vasi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mele cotogne
- 1 mela piuttosto grande
- 1 pera piuttosto grande
- 50g di scorze d'arancia candite e scorze di cedro candite
- 75 cl di vino bianco
- zucchero
- alcune gocce di estratto di senape

Ricette simili

- Coppe Costa Del Sole
- Charlotte All'arancia
- Coppe Al Limone
- Purdedduzzi Col Miele
- Purceddhuzzi Col Miele

Mou Con Scorza D'arancia

Dolce a base di arancia

Ricetta

Fate sciogliere lo zucchero in un pentolino di acciaio a fuoco basso, fino a che si caramella e diventa di un colore biondo scuro (a piacere) e schiumeggiante.
Togliete dal fuoco e aggiungete la panna e tutto il resto, rimestate bene e riportate sul fuoco moderato (attenti che 'esce' come se fosse latte).
Fate cuocere fino a che il composto diventa omogeneo e abbastanza denso (praticamente deve evaporare la parte liquida della panna). Ci vorranno 20/25 minuti continuando a mescolare. Fatto questo, toglietelo dal fuoco e versate il composto sul tavolo di marmo leggermente unto d'olio. Con un coltello sempre unto d'olio date alla 'colata' la forma che preferite e se volete, cominciate a dividerla in piccoli pezzi che una volta raffreddati saranno le vostre caramelle. Conservatele in luogo fresco e asciutto.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di zucchero
- 250 cl di panna fresca
- 1 bustina di vaniglina
- 1 arancia (scorza)
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Di Ricotta (2)
- Babà (2)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Budinetti Alla Panna Con Salsa Gianduia
- Crema All'arancia (3)

Mousse Agli Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Tritare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria con il liquore. Far raffreddare e incorporarvi gli amaretti sbriciolati.
Mescolare con una frusta, amalgamarvi la panna montata e gli albumi montati a neve fermissima.
Versare il composto in una coppa di vetro e livellare la superficie con un coltello.
Mettere la mousse in frigo per 4 ore prima di servirla decorata con le nocciole.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di cioccolato fondente
- 300g di panna montata
- 5 albumi d'uovo
- 150g di biscotti amaretti
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- nocciole tostate

Varianti

- Mousse Agli Amaretti (2)

Ricette simili

- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Amaretti
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Dolce Gelato

Mousse Agli Amaretti (2)

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Sbriciolate gli amaretti e disponeteli in una ciotola capiente.
Aggiungete la nutella e mescolate servendovi di una frusta. Subito dopo, unite gli albumi montati a neve, la panna montata e mescolate bene il tutto.
Versate il preparato in 6 coppette e lasciatele in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 170g di biscotti amaretti
- 300g di panna montata
- 300g di nutella
- 5 albumi d'uovo

Varianti

- Mousse Agli Amaretti

Ricette simili

- Mousse Di Nutella E Amaretti
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Amaretti
- Ananas Glacè

Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparate la mousse bianca: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungetevi il latte amalgamandolo a poco a poco e poi la panna montata, mescolando delicatamente con una spatola di legno dal basso verso l'alto.
Lasciate riposare in frigo per almeno tre ore.
Preparate ora la mousse nera: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungetevi prima, lentamente, la panna liquida e poi, con molta delicatezza, quella montata e infine gli albumi montati a neve ben ferma.
Lasciate riposare in frigo per almeno tre ore. Per la salsa: fate bollire il latte con le foglioline di menta per circa 30 minuti, quindi frullate per qualche istante.
Montate le uova con lo zucchero, unitevi il frullato, rimettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco lento sempre mescolando per pochi minuti.
Servite le due mousse in ciotole individuali, accompagnandole con la salsa alla menta servita a parte. Nella preparazione della mousse al cioccolato, è indispensabile che l'acqua del bagnomaria non superi mai la temperatura di 90 gradi circa.
Curate particolarmente la mousse di cioccolato bianco: se, quando aggiungete il latte al cioccolato fuso si formassero dei grumi, ponetela di nuovo sul fuoco sempre a bagnomaria e mescolate con un cucchiaio di legno finché il composto non sarà tornato perfettamente liscio.
Togliete dal fuoco e prima di aggiungere la panna montata lasciate almeno intiepidire.

Ingredienti per 8 persone

- per la mousse bianca:
- 600g di cioccolato bianco
- 300g di latte
- 600g di panna freschissima
- per la mousse nera:
- 600g di cioccolato fondente
- 200g di panna liquida
- 600g di panna montata
- 7 albumi d'uovo
- per la salsa:
- 100g di menta fresca
- 4 tuorli d'uovo
- 170g di zucchero
- 50 cl di latte

Ricette simili

- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Mousse Di Cioccolato Bianco
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Palacinche Alla Gundel
- Crepes Al Cioccolato (4)

Mousse Ai Frutti Di Bosco

Dolce a base di frutti di bosco

Ricetta

Lasciate scongelare i frutti di bosco per circa 2 ore e frullateli fino ad ottenere una crema omogenea.
Amalgamate i tuorli d'uovo con lo zucchero e aggiungeteli al passato.
Fate cuocere il composto a bagnomaria per 10 minuti continuando a mescolare lentamente fino a che non comincia a solidificarsi.
Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per 1 ora per renderlo ancora più solido.
Montate bene la panna e aggiungetela al composto, quindi mescolate lentamente dall'alto verso il basso fino a rendere il tutto omogeneo.
Decorate con la scorza di limone grattugiata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di frutti di bosco surgelati
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di zucchero
- 25 cl di panna liquida
- 1 limone (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Gratin Di Frutti Di Bosco Allo Zabaglione
- Budini Di Latte E Miele
- Panettone Absolut Christmas
- Budino Di Riso (4)
- Rice Pudding

Mousse Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montate gli albumi a neve ferma.
Sciogliete lo zucchero con 3 cucchiai di acqua in un pentolino e fatelo schiumare sul fuoco per 3 minuti per ottenere uno sciroppo.
Aggiungete lo sciroppo agli albumi versando lentamente e continuando a sbattere con la frusta.
Lavorate con la frusta il burro fino ad ottenere un composto cremoso.
Unite gli albumi al burro ammorbidito con cura per non farli smontare.
Sciogliete il caffè liofilizzato in pochissima acqua bollente e aggiungetelo al composto.
Bagnate i savoiardi nel caffè lungo e disponetene 2 in ogni ciotolina da gelato, versatevi sopra la mousse di caffè e tenete in frigo per almeno 3 ore prima di servire.
Potete decorate con scagliette di cioccolato fondente.

Ingredienti per 4 persone

- 8 biscotti savoiardi
- 120g di zucchero
- 1 bicchiere di caffè non troppo forte
- 140g di burro
- 2 cucchiai di caffè solubile
- 2 albumi d'uovo

Varianti

- Mousse Al Caffè (2)
- Mousse Al Caffè (3)

Ricette simili

- Uovo Farcito Al Caffè
- Charlotte Brasilia
- Dolce Di Caffè Al Mascarpone
- Mattonella Di Caffè
- Dolce Di Ricotta (3)

Mousse Al Caffè (2)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme al caffè; quando sarà tiepido unire i tuorli sbattuti e gli albumi montati a neve.
Suddividere la mousse in coppette e mettere in frigo per 12 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di caffè
- 4 uova

Varianti

- Mousse Al Caffè
- Mousse Al Caffè (3)

Ricette simili

- Gelato Moka
- Tartufo Al Caffè
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Mousse Magra Al Caffè (2)
- Rotolo Rio De Janeiro

Mousse Al Caffè (3)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Lavorate i 3 tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte caldo e fate addensare la crema a fuoco moderato e continuando a mescolare.
Unite il caffè e la colla ammorbidita.
Incorporate il mascarpone, versate in una coppa e ponete in frigo per 3 ore.
Servite con ciuffi di panna e biscottini.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mascarpone
- 20 cl di latte
- 20 cl di caffè ristretto
- 40g di zucchero
- 10g di colla di pesce
- 3 tuorli d'uovo
- biscotti lingue di gatto
- panna

Varianti

- Mousse Al Caffè
- Mousse Al Caffè (2)

Ricette simili

- Crema Alle Fragole (3)
- Coppe Al Caffè
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Charlotte Maria Luisa
- Coppe Del Volga

Mousse Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliere a bagnomaria (ma io confesso lo faccio nel forno a microonde e ci impiego un minuto o poco più) il cioccolato e il burro.
Lasciare raffreddare e incorporare uno per volta, sempre rimestando, gli otto tuorli. A parte montare a neve ben ferma i nove albumi e incorporarli lentamente al composto con movimenti dall'alto verso il basso per evitare che si smontino.
Mettere il tutto in frigo anche per una intera notte (forse bastano anche 2 o 3 ore, ma io di solito l faccio il giorno prima). La servo con le lingue di gatto.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di cioccolato fondente
- 150g di burro
- 8 uova intere
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Mousse Al Cioccolato (2)
- Mousse Al Cioccolato (3)
- Mousse Al Cioccolato (4)
- Mousse Al Cioccolato Bianco

Ricette simili

- Soufflé Al Cioccolato
- Dessert Al Cioccolato
- Mousse Di Cioccolato
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Soufflé Al Cioccolato (2)

Mousse Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Grattugiate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina dal fondo spesso e sistematela su fuoco dolce; mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno lasciate che diventi liquido. Ritiratelo poi dal fuoco, unite il burro a pezzettini. Quando il burro è stato assorbito dal cioccolato completamente con lo zucchero vanigliato, mescolate ben bene.
Separate i tuorli delle uova dagli albumi, unite uno alla volta i tuorli al composto di cioccolato, burro e zucchero.
Montate poi a neve soda gli albumi e uniteli delicatamente al composto, aggiungendoli poco alla volta e mescolando con molta leggerezza.
Versate in una grossa ciotola di vetro o in coppette individuali, mettete in fresco coperto per un paio d'ore. Al momento di servire guarnite con panna montata e accompagnate la mousse con i biscotti o altra pasticceria fine.
Potete aromatizzare con un paio di cucchiai di caffè ristretto e 1 cucchiaio di rum.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 60g di burro
- 2 cucchiai di zucchero vanigliato
- 5 uova
- 100g di panna montata

Varianti

- Mousse Al Cioccolato
- Mousse Al Cioccolato (3)
- Mousse Al Cioccolato (4)
- Mousse Al Cioccolato Bianco

Ricette simili

- Torta Speciale Al Cocco
- Pavè Di Marroni
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata
- Soufflé Gelato
- Torta Tipo Sacher

Mousse Al Cioccolato (3)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Grattugiate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria; togliete dal fuoco e aggiungete il burro Quando la crema è lucida, amalgamate i due rossi d'uovo.
Montate a neve gli albumi con lo zucchero vanigliato e quello semolato. Incorporateli alla crema di cioccolato.
Versate in coppette e tenete in frigo per 12 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 80g di burro
- 3 uova
- 30g di zucchero semolato
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Varianti

- Mousse Al Cioccolato
- Mousse Al Cioccolato (2)
- Mousse Al Cioccolato (4)
- Mousse Al Cioccolato Bianco

Ricette simili

- Delizia Agli Amaretti
- Trancio Al Cioccolato
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Torta Tipo Sacher
- Mattonella Farcita Con Panna E Banane

Mousse Al Cioccolato (4)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Rompere e dividere le uova: montate a neve gli albumi, quindi fate lo stesso con panna leggermente dolcificata.
Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso.
Fondere a bagnomaria il cioccolato: mescolate il latte ai tuorli e scaldate a fuoco dolce. Quando inizia a rapprendere unite il cioccolato fuso mescolando energicamente.
Incorporate delicatamente la panna e quindi gli albumi, cercando di non smontare il composto.
Versate la mousse in coppette individuali che dovranno riposare in frigorifero per almeno otto ore.

Ingredienti per 6 persone

- 4 uova
- 2 bicchieri di latte intero
- 2 bicchieri di panna liquida
- 300g di cioccolato fondente
- 70g di zucchero semolato

Varianti

- Mousse Al Cioccolato
- Mousse Al Cioccolato (2)
- Mousse Al Cioccolato (3)
- Mousse Al Cioccolato Bianco

Ricette simili

- Crepes Al Cioccolato (4)
- Torta Soffice Al Cioccolato
- Profiteroles
- Dolce Alle Mandorle (3)
- Tartufo Al Caffè

Mousse Al Cioccolato Bianco

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Mettete a bagno la gelatina, quando è ammorbidita, strizzatela e scioglietela in circa due cucchiai di succo d'arancia.
Tritate il cioccolato, mettetelo in una ciotola e diluitelo versandovi sopra la panna calda.
Lasciate intiepidire il composto e poi, uno alla volta, amalgamatevi i tuorli e gli albumi montati a neve;
Versate il tutto in uno stampo inumidito e lasciate in frigo almeno tre ore.
Sformate e servite.
Potete decorare la mousse con frutti di stagione come fragoline intere, ciliegie snocciolate, pezzetti di kiwi ecc.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di cioccolato bianco
- 3 uova
- 50g di zucchero
- 30 cl di panna da montare
- 10 fogli di gelatina
- 2 cucchiai di succo d'arancia
- per decorare:
- frutti di stagione

Ricette simili

- Uovo Alla Mousse Di Vaniglia
- Millestrati Al Cioccolato
- Budino Di Riso (4)
- Rice Pudding
- Mini Cheesecake Al Lime

Mousse Al Forno

Dolce a base di uova

Ricetta

Montate a neve ben soda gli albumi e con molta delicatezza amalgamatevi la marmellata di albicocche.
Versate il composto in una pirofila e, aiutandovi con la lama bagnata di un coltello, dategli più o meno la forma di un cono.
Ponete in forno a 175 gradi e toglietelo quando, dopo aver infilato uno stecchino nel dolce, lo estraete asciutto.
Fate raffreddare e servite con crema inglese a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 5 uova
- 250g di marmellata di albicocche
- 4 cucchiai di zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Panettone Alle Albicocche
- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche
- Torta Alcazar
- Torta Ai Pistacchi

Mousse Al Kiwi

Dolce a base di kiwi

Ricetta

Sciogliere lo zucchero sul fuoco con un po' di acqua fino ad ottenere uno sciroppo da versare in una terrina.
Sbucciare i kiwi, tagliarli a fette e frullarli.
Sbattere i tuorli con lo sciroppo di zucchero fino ad avere una crema morbida e spumosa.
Montare la panna e unirla assieme al passato di kiwi alla crema.
Mescolare e mettere in freezer per almeno 1/2 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 3 kiwi
- 150g di zucchero
- 1 confezione di panna
- 3 tuorli d'uovo
- acqua

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Parfait Al Tamarillo
- Parfait Alla Nutella
- Spuma Alla Cioccolata
- Coppa Gelata Alla Frutta

Mousse Al Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Grattugiate la buccia dei limoni.; spremeteli, filtrate il succo e versatelo in un pentolino con lo zucchero.
Lasciate sobbollire dieci minuti.
Togliete dal fuoco, unite la gelatina, ammorbidita e strizzata.
Montate a neve gli albumi, versatevi sopra, a filo, lo sciroppo bollente continuando a mescolare con una frusta.
Continuate a mescolare fino a quando il composto si è raffreddato.
Unite le bucce grattugiate e la panna montata.
Versate il composto in uno stampo foderato di carta oleata e tenete in frigo per tre ore.
Sformate e decorate a piacere con frutta fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 2 limoni
- 3 albumi d'uovo
- 3 fogli di gelatina (fogli da 15 g)
- 75 cl di panna da montare
- 160g di zucchero

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera (3)
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Uovo Alla Mousse Di Vaniglia
- Bavarese Moresco
- Millestrati Al Cioccolato

Mousse All'arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

Battere i tuorli con lo zucchero, unire la scorza grattugiata di un'arancia, ben lavata e non trattata.
Aggiungere, poco alla volta, il succo di arance e la farina. Porre sul fuoco basso e portare ad ebollizione, mescolando.
Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Incorporarvi delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma.
Distribuire la crema in coppe di vetro e metterle in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero
- 3 uova
- 4 arance
- 30g di farina

Varianti

- Mousse All'arancia (2)
- Mousse All'arancia (3)

Ricette simili

- Sformato Di Arance
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Crepes Alla Fiamma
- Barchette All'arancia
- Torta Alla Glassa D'arancia

Mousse All'arancia (2)

Dolce a base di arance

Ricetta

Lavorare a lungo il mascarpone con lo zucchero.
Unire il liquore e il succo accuratamente filtrato di un'arancia e gli albumi montati a neve ben soda.
Mescolare delicatamente l'impasto dal basso verso l'alto e suddividerlo in 4 coppette.
Decorare ogni coppetta con gli spicchi dell'altra arancia pelati al vivo e ciuffi di panna montata.
Tenere in frigo per 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 arance
- 2 albumi d'uovo
- 100g di zucchero a velo
- 200g di mascarpone
- 1 bicchierino di amaretto
- 100g di panna montata zuccherata

Varianti

- Mousse All'arancia
- Mousse All'arancia (3)

Ricette simili

- Mousse Di Pesche
- Mousse Di Amaretti
- Pesche Gratinate
- Lingue Di Gatto (2)
- Monte Bianco Di Castagne

Mousse All'arancia (3)

Dolce a base di arancia

Ricetta

Montare la panna con lo zucchero, unire il succo di 1/2 arancia e la scorza finemente grattugiata di tutta l'arancia.
Montare ancora poi aggiungere il liquore.
Dividere il composto in 4 coppette individuali e tenere in frigo per 2 ore prima di servire.
Decorare la mousse con le lingue di gatto.

Ingredienti per 4 persone

- 25 cl di panna fresca da montare
- 50g di zucchero a velo
- 1 arancia
- 2 bicchierini di liquore all'arancia
- biscotti lingue di gatto

Varianti

- Mousse All'arancia
- Mousse All'arancia (2)

Ricette simili

- Crema Alle Fragole (3)
- Spuma Rosa
- Coppe Al Caffè
- Dolce Alla Panna (2)
- Coppe Arlecchino

Mousse Alla Malvasia

Dolce a base di malvasia

Ricetta

Mescolare le uova con la gelatina fino ad ottenere una crema.
Mettere su fuoco basso e mescolare per ottenere un composto spumoso, unire il vino e, continuando a mescolare, far addensare.
Trasferire in una grande coppa di vetro e far raffreddare, mescolando per evitare che si formi una pellicola in superficie.
Incorporare al composto gli albumi montati a neve e guarnire con chicchi di uva fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 25 cl di vino
- malvasia o vino dolce
- alcuni chicchi di uva
- 6 cucchiai di gelatina d'uva

Ricette simili

- Crostata Di Fragole E Kiwi
- Crostata Di Fragole, Lamponi E Ribes
- Crostata Di Fragole Fresche
- Crostata Di Frutta Fresca (2)
- Crostata Di Pesche, Banane E Ananas

Mousse Alla Menta

Dolce a base di menta

Ricetta

Ammollare la colla di pesce in poca acqua fredda. Strizzarla e farla sciogliere a bagnomaria.
Montare la panna con lo zucchero, unire la menta, il cioccolato a pezzetti e la colla di pesce.
Trasferire in uno stampo gelato e passare in frigo per 5 ore.
Sformare su un piatto da dolci e decorare con foglie di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di panna da montare
- 2 cucchiai di menta fresca frullata
- 150g di zucchero a velo
- 100g di cioccolato fondente a pezzetti
- 10g di colla di pesce
- alcune foglie di menta

Ricette simili

- Soufflé Ghiacciato Alla Menta E Cioccolato
- Bavarese Alle Fragole
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Budino Di Pesche (4)
- Mousse Di Cioccolato All'arancia Al Microonde

Mousse Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Scaldate in una pentola il latte con la Nutella, unite lo zucchero, mescolate e lasciate intiepidire.
Incorporate i tuorli e montate gli albumi a neve.
Amalgamate gli albumi alla crema di Nutella e versate la mousse così ottenuta in un recipiente. Mettetelo quindi in frigorifero.
Servite la mousse con panna montata e cialde o lingue di gatto.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di nutella
- 50 cl di latte
- 35g di zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo
- 5 albumi d'uovo
- alcune di cialde

Ricette simili

- Gelato Alla Nutella
- Torta Meringata All'arancia
- Pasticcini Alla Siciliana Con Nutella
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella
- Pastiera (3)

Mousse Alla Vaniglia

Dolce a base di vaniglina

Ricetta

Battere i tuorli con lo zucchero e la vaniglina fino ad avere un composto ben montato e spumoso.
Mettere sul fuoco, a bagnomaria, e cuocere, mescolando, fino a quando la crema si sarà ispessita.
Toglierla dal fuoco e mescolare fino a completo raffreddamento.
Incorporare la panna montata mescolando delicatamente, versare in una coppa di vetro e tenerla in frigo
per 2 ore.
Servire con biscotti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- 50 cl di panna montata

Ricette simili

- Bavarese Al Mandarino
- Banana Split Alla Nutella
- Coppe Alla Nocciola (2)
- Charlotte Ai Frutti Di Bosco
- Crema Al Cioccolato (2)

Mousse Alle Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Servendovi di un mixer, frullate le banane a pezzetti con 70 g di zucchero a velo. Nel frattempo, mettete a bagno per circa 10 minuti i fogli di colla di pesce, strizzateli bene, aggiungete il succo del limone e lasciateli sciogliere in un pentolino a fuoco bassissimo. Successivamente, amalgamate la colla di pesce alle banane, aggiungete il trito di mandorle e la cannella. In ultimo, montate la panna fredda con 30 g di zucchero a velo e incorporatela al resto mescolando delicatamente.

Versate il composto ottenuto in coppette individuali e tenetele in frigorifero per circa 2 ore.

Servite le coppette con riccioli di panna montata e fettine di banana.

Ingredienti per 4 persone

- 4 banane a pezzetti
- 100g di zucchero a velo
- 3 fogli di colla di pesce
- 1 limone grande (succo)
- 50g di mandorle tritate grossolanamente
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 20 cl di panna

Ricette simili

- Coppe Gran Varietà
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Bavarese Orange

Mousse Amara

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere su fuoco basso unendo 2 cucchiai d'acqua.
Sbattere i 6 tuorli e montare a neve ben soda gli albumi. Quando il cioccolato sarà tiepido unire prima i tuorli poi gli albumi dal basso verso l'alto.
Versare il composto in uno stampo e tenere in frigo almeno 3 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 6 uova

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)
- Pavè Di Marroni
- Torta Al Cioccolato E Formaggio

Mousse Con Petali Di Rosa

Dolce a base di petali di rosa

Ricetta

Frullate la ricotta con il prosciutto cotto e il gorgonzola.
Aggiungete il cognac, qualche granello di pepe verde e un pizzico di sale.
Mettete la mousse su un piatto di portata e decoratela con i petali di rosa.
Servite questo dessert con crostini di pane tiepidi.

Ingredienti per 4 persone

- 3 dita di cognac
- 50g di formaggio gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di panna liquida
- alcuni grani di pepe verde
- 300g di prosciutto cotto
- 300g di ricotta di mucca
- 1 rosa fresca (petali)
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Gelato Alla Rosa
- Torta Soffice Ai Pinoli
- Marmellata Di Rose
- Crostata Di Ricotta (5)
- Quiche Pears

Mousse Delicata

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fondere il cioccolato con 4 cucchiai di acqua su fuoco dolce.
Sbattere leggermente i tuorli e montare a neve ferma gli albumi.
Unire con delicatezza prima i tuorli, poi gli albumi al cioccolato, lavorando il composto dal basso verso l'alto.
Mettere in frigo per almeno 3 ore, finché la crema si sarà solidificata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 6 uova

Varianti

- Mousse Delicata (2)

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)
- Pavè Di Marroni
- Torta Al Cioccolato E Formaggio

Mousse Delicata (2)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Far fondere il cioccolato fondente con l'acqua su fuoco lento.
Sbattere leggermente i tuorli e montare a neve ferma gli albumi.
Unire con molta delicatezza prima i tuorli, poi gli albumi al cioccolato, lavorando il composto dal basso verso l'alto.
Mettere in frigo per almeno 3 ore, finché la crema sarà solidificata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 4 cucchiai di acqua
- 6 uova

Varianti

- Mousse Delicata

Ricette simili

- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)
- Millestrati Al Cioccolato
- Pavè Di Marroni
- Torta Al Cioccolato E Formaggio

Mousse Di Agrumi

Dolce a base di arance

Ricetta

Montate i tuorli con lo zucchero e unitevi il latte caldo.
Cuocete la crema a bagnomaria. Quando si addensa, ritiratela dal fuoco, aggiungete la colla di pesce bagnata e strizzata, fate intiepidire.
Unite la polpa delle arance spellate, lo yogurth, gli albumi montati a neve e il succo di 1/2 lime.
Versate in una grande coppa e lasciate in frigo 5 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 4 arance grandi
- 50g di zucchero
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 10g di colla di pesce
- 1/2 vasetto di yogurth
- 1/2 di lime

Ricette simili

- Arance Ripiene
- Bavarese All'arancia
- Bavarese Al Limone (2)
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Crema Al Cocco

Mousse Di Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Tritare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria con il liquore.
Sbriciolare gli amaretti e incorporarli al cioccolato raffreddato. Sempre mescolando con una frusta unire la panna montata e gli albumi montati a neve fermissima.
Versare il composto in una zuppiera di vetro e mettere in frigo per 4 ore. Prima di servire la mousse decorarla con le nocciole tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di cioccolato fondente
- 300g di panna montata non zuccherata
- 150g di biscotti amaretti
- 5 albumi d'uovo
- 1 bicchierino di grand marnier
- nocciole

Ricette simili

- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Agli Amaretti
- Zuccotto
- Dolce Agli Amaretti (2)

Mousse Di Banana

Dolce a base di banane

Ricetta

Mettete la gelatina in acqua fredda per farla ammorbidire.
Scaldate il latte.
Sbattete i tuorli in una terrina aggiungendo 100 g di zucchero.
Diluite lentamente con il latte caldo.
Versate la crema nella casseruola usata per il latte e mettete a bagnomaria.
Fate cuocere per qualche minuto, poi aggiungete la gelatina strizzata e mescolando, fatela sciogliere completamente.
Frullate le banane con il maraschino, unitele alla crema mescolando con delicatezza.
Dividete la mousse in coppette e guarnite con la panna dopo averla montata.

Ingredienti per 6 persone

- 3 banane
- 4 uova
- 175g di zucchero
- 25 cl di latte
- 2 fogli di gelatina (10 g)
- 1 bicchierino di maraschino
- 250g di panna da montare

Ricette simili

- Uovo Alla Mousse Di Vaniglia
- Gelato Al Maraschino
- Millestrati Al Cioccolato
- Mousse Al Cioccolato Bianco
- Torta Gelata Di Riso

Mousse Di Castagne

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

In una casseruolina sciogliere il cioccolato con il burro aggiungendo un cucchiaio d'acqua. Lasciar raffreddare, unire la crema di castagne e un pizzico di vaniglia.
Versare il composto in una grande coppa, aggiungere la panna montata e mettere in frigorifero per circa 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di crema di castagne
- 200g di cioccolato fondente
- 150g di panna montata
- 20g di burro
- vaniglia in polvere

Varianti

- Mousse Di Castagne Al Cacao

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Coppa Di Marroni
- Monte Bianco (7)
- Semifreddo Di Castagne
- Tronco Di Natale

Mousse Di Castagne Al Cacao

Dolce a base di cacao amaro in polvere

Ricetta

Mettete nel mixer la crema di castagne il latte; unite il cacao, il cognac e frullate fino a ottenere una crema omogenea. In una terrina, montate a neve gli albumi con una presa di sale utilizzando una frusta elettrica; aggiungete lo zucchero a velo e continuate a montare finché non otterrete una neve molto densa e lucida. Amalgamatela con delicatezza alla crema di castagne, versate la mousse in 4 coppette e fate raffreddare in frigo per almeno 30 minuti. Con un pelapatate, ricavate dei riccioli dal cioccolato, usateli per guarnire le coppette e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di crema di castagne al naturale in scatola
- 1/2 bicchiere di latte
- 40g di cacao amaro in polvere
- 100g di zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo
- 4 cucchiai di cognac
- 30g di cioccolato bianco
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Monte Bianco Sprint
- Torta Alla Crema Al Burro
- Monte Bianco Rapido
- Torta Morbidona Al Cioccolato E Castagne
- Cuore Al Marzapane

Mousse Di Cioccolata

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

Lavorare i tuorli con lo zucchero per 1/4 d'ora, aggiungere il cioccolato prima sciolto a bagnomaria e infine gli albumi montati a neve ferma. Quest'ultima operazione va fatta molto delicatamente per non rovinare il risultato finale.
Mettere la mousse per 2 ore in frigo.
Servire con dei biscotti secchi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolata fondente
- 8 uova
- 100g di zucchero

Ricette simili

- Certosini
- Marquesa De Chocolate
- Delizia Alle Noci
- Gelato Al Mascarpone
- Ciotoline Al Cacao

Mousse Di Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sbattete i due tuorli con il latte.
Fate fondere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria, quando sarà tutto fuso, fatelo raffreddare (non troppo altrimenti si torna a solidificare!) e unitelo al latte e tuorli, mescolando fino ad ottenere una crema di cioccolato omogenea e senza grumi (i grumi si potrebbero formare se il cioccolato è troppo caldo).
Montate gli albumi (4) con lo zucchero e la panna (in due ciotole separate o gli uni dopo l'altra, lavando il recipiente dopo i primi) e uniteli al composto di cioccolato, mescolando dal basso verso l'alto, per non smontarli.
Mettete in frigo almeno un'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di cioccolato fondente
- 2 uova intere
- 2 albumi d'uovo
- 100g di latte
- 1 cucchiaio di zucchero
- 25 cl di panna da dolci

Varianti

- Mousse Di Cioccolato Al Whisky
- Mousse Di Cioccolato All'arancia Al Microonde
- Mousse Di Cioccolato Alla Melagrana
- Mousse Di Cioccolato Bianco
- Mousse Di Cioccolato Bianco (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Mousse Di Cioccolato E Crema

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Dessert Al Cioccolato
- Tronchetto Meringato
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni

Mousse Di Cioccolato Al Whisky

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Spezzettate abbastanza finemente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
Mettete 2 cucchiai di cioccolato fuso in un piccolo imbuto di carta oleata e strizzatelo su un vassoio ricoperto con carta da forno, formando dei motivi ornamentali a vostro piacere.
Fate rassodare in frigo.
Unire il whisky, il burro e i tuorli al cioccolato rimasto e mescolate finché il tutto si è ben amalgamato.
Lasciate intiepidire un poco poi amalgamatevi gli albumi precedentemente montati a neve.
Suddividete quindi la crema in bicchieri a stelo o in coppette e tenete in frigorifero per qualche ora a rassodare.
Decorate con la panna montata e i ghirigori di cioccolato.
Rimettete in frigo fino al momento di servire.
Potete servire la mousse accompagnandola anche con cialde o con lingue di gatto.

Ingredienti per 6 persone

- 225g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di whisky
- 15g di burro
- 3 uova
- 15 cl di panna da montare

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Dobos Al Caffè
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Budino Al Doppio Cioccolato

Mousse Di Cioccolato All'arancia Al Microonde

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tagliate il cioccolato a pezzetti, mettetelo in una tazza con 1 cucchiaio d'acqua e fatelo fondere nel forno a microonde per 4' a potenza bassa.
Sgusciate le uova e dividete i tuorli dagli albumi.
Mettete i tuorli in una ciotola, aggiungete lo zucchero e montateli con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso. In un'altra ciotola montate gli albumi a neve ben ferma e in una terza ciotola montate la panna.
Riunite i 3 composti in un recipiente capace e amalgamateli delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno affinché non si smontino.
Aggiungete a poco a poco, sempre mescolando delicatamente, il cioccolato fuso. Quando otterrete un composto omogeneo distribuitelo in 4 coppette, coprite con la pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.
Lavate bene l'arancia e, con un coltellino sottile, ricavate dalla buccia dei filetti lunghi e sottili. Nel frattempo lavate anche le foglioline di menta e asciugatele con carta da cucina.
Decorate con le scorze d'arancia e le foglioline di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di cioccolato fondente
- 3 uova
- 50g di zucchero
- 10 cl di panna fresca
- 1 arancia non trattata
- 1 mazzetto di menta

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Mousse Alla Menta
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Gelato Alla Menta
- Millestrati Al Cioccolato

Mousse Di Cioccolato Alla Melagrana

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

A bagnomaria far fondere il cioccolato a pezzi con un cucchiaio d'acqua fredda. Unirvi lo zucchero mescolando bene; togliere dal fuoco. Amalgamarvi subito il burro e far raffreddare.
Unire i tuorli mescolando bene.
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli alla crema di cioccolato. Far raffreddare in frigo; servire con cacao in polvere e chicchi di melagrana.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di cioccolato fondente
- 3 uova
- 1 1/2 cucchiai di zucchero
- 1 noce di burro
- cacao amaro in polvere
- 1 melagrana
- 1 pizzico di sale marino

Ricette simili

- Torta Alla Crema Al Burro
- Tartufo Al Caffè
- Pere Al Cioccolato
- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Crema Di Cogne

Mousse Di Cioccolato Bianco

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Montate la panna in una ciotola, poi in un'altra sbattete gli albumi a neve ben ferma. In una terza ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero. Mescolatevi il cioccolato fatto fondere a bagnomaria e leggermente raffreddato, poi la gelatina sciolta in poca acqua e la panna. Incorporatevi delicatamente gli albumi.
Versate il composto in uno stampo a cupola foderato di garza e mettete in freezer finché sia rassodato.
Preparate i fiori brinati.
Spennellate i fiori con l'albume quindi spolverizzateli con lo zucchero in modo che aderisca alla superficie dei petali. Poneteli poi ad asciugare su una gratella. Al momento di servire la mousse, sformatela su un piatto da portata, liberatela della garza e decoratela con i fiori brinati

Ingredienti per 4 persone

- per la mousse:
- 30 cl di panna da montare
- 4 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 12 cucchiaini di zucchero
- 250g di cioccolato bianco fuso
- 2 fogli di colla di pesce
- per i fiori brinati:
- 1 albume d'uovo
- zucchero
- 4 primule
- 8 violette
- 3 ciuffi di ginestrine gialle

Varianti

- Mousse Di Cioccolato Bianco (2)

Ricette simili

- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Crema Di Sciroppo D'acero
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Crema Allo Zenzero
- Vacherin Allo Zenzero Con Salsa All'arancia

Mousse Di Cioccolato Bianco (2)

Dolce a base di cioccolato bianco

Ricetta

In una ciotola amalgamare il cioccolato bianco sciolto, il cognac e i tuorli sbattuti, gli albumi montati a neve e il burro.
Mettere il composto in uno stampo e lasciare per 3 ore in frigorifero.
Servire con una crema di cioccolato fondente fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato bianco
- 150g di cioccolato fondente
- 15g di burro fuso
- 2 tuorli d'uovo
- 2 albumi d'uovo
- 1/2 bicchierino di cognac al mandarino

Varianti

- Mousse Di Cioccolato Bianco

Ricette simili

- Torta Hunyadi
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Torta Alle Nocciole (2)

Mousse Di Cioccolato E Amaretti

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tritare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria con il liquore. Far raffreddare e incorporarvi gli amaretti sbriciolati.
Continuare a mescolare con una frusta, amalgamarvi la panna montata e gli albumi montati a neve fermissima.
Versare il composto in una coppa di vetro, mettere in frigo per 4 ore e poi decorare con ciuffetti di panna e nocciole.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di cioccolato fondente
- 300g di panna montata non dolcificata
- 5 albumi d'uovo
- 150g di biscotti amaretti
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- per guarnire:
- panna montata
- nocciole

Varianti

- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)

Ricette simili

- Mousse Agli Amaretti
- Mousse Di Amaretti
- Dolce Gelato
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata
- Crema Al Cioccolato (2)

Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Tritare finemente il cioccolato, porlo in 1 casseruola e farlo fondere a bagnomaria insieme a liquore. Lasciar raffreddare e unirvi gli amaretti sbriciolati.
Continuare a rimescolare con 1 frusta, poi amalgamarvi la panna e gli albumi montati a neve.
Versare il miscuglio in 1 coppa di vetro e livellare la superficie.
Mettere la mousse in frigo per 4 ore e, al momento di servire, decorarla con la panna e le mandorle.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di cioccolato fondente
- 300g di panna montata non dolcificata
- 5 albumi d'uovo
- 150g di biscotti amaretti
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- alcuni ciuffetti di panna montata
- nocciole tostate

Varianti

- Mousse Di Cioccolato E Amaretti

Ricette simili

- Mousse Agli Amaretti
- Mousse Di Amaretti
- Dolce Gelato
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Crema Al Cioccolato (2)

Mousse Di Cioccolato E Cocco

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Per la mousse al cioccolato, fate fondere a bagnomaria il cioccolato insieme con il rum, quindi unite il composto freddo alla panna montata, amalgamando delicatamente.
Tenete in frigorifero. Per preparare la mousse al cocco, invece, dovete mescolare il cocco grattugiato con 3 cucchiaiate di latte di cocco, quindi incorporate il tutto alla panna montata.
Tenete in frigorifero.
Preparate i biscottini, mescolando in una ciotola la farina con l'albume non montato, lo zucchero a velo il cocco grattugiato e il burro fuso e freddo.
Mettete una piccola cucchiaiata di impasto su una placca coperta da un foglio di carta speciale, allargandola in un disco sottilissimo.
Preparate sulla placca altre cucchiaiate d'impasto, molto distanziate tra loro.
Passate in forno a 200 gradi per 4-5 minuti, cioè fino a quando i dischi risulteranno chiari al centro e scuri ai bordi. Sfornateli (saranno morbidi e duttili ma raffreddandosi si induriranno) e, modellandoli appoggiandoli su un bicchiere, date loro forma ricurva. Al momento di servire preparate 4 coppette mettendo sul fondo di ciascuna 2 savoiardi leggermente inzuppati di rum misto ad acqua, la quarta parte della mousse al cioccolato e una uguale quantità di quella al cocco.
Completate con un paio di biscottini e servite.

Ingredienti per 4 persone

- per la mousse al cioccolato:
- 200g di panna montata
- 150g di cioccolato fondente
- 150g di rum scuro
- per la mousse al cocco:
- 200g di panna montata
- 150g di cocco fresco grattugiato
- 1 lattina di latte di cocco
- per i biscottini al cocco e per finire:
- 100g di rum bianco
- 50g di albume d'uovo
- 50g di zucchero a velo
- 50g di burro
- 50g di farina
- 50g di cocco grattugiato
- 8 biscotti savoiardi morbidi

Ricette simili

- Torta Speciale Al Cocco
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Tartufi Al Cocco
- Dolce Al Cocco

Mousse Di Cioccolato E Crema

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Far fondere il cioccolato in un bagnomaria tiepido con il latte e lo zucchero. Quando sarà freddo unirvi 1 tuorlo per volta.
Montare gli albumi con il sale e unirli al cioccolato mescolando.
Versare la mousse in 1 coppa e mettere in frigo per 5 ore. Poco prima di servire, montare i tuorli con lo zucchero, unire il marsala e cuocere in 1 bagnomaria tiepido, continuando a sbattere con la frusta per 3 minuti.
Versare la crema sulla mousse e servire.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di cioccolato fondente
- 8 uova
- 2 cucchiai di latte
- 300g di zucchero
- sale
- per la crema:
- 6 tuorli d'uovo
- 250g di zucchero
- vino marsala secco

Ricette simili

- Ceppo Di Natale
- Crepes Flambèe Alla Crema
- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Dolce Di Ricotta In Coppa
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione

Mousse Di Formaggi Con Pera

Dolce a base di pera

Ricetta

Brinate l'orlo di 4 bicchieri a tulipano, strofinando ciascuno con mezzo limone e passandolo in un trito di gherigli di noci.
Lavorate insieme la robiola, il mascarpone e alcune cucchiaiate di panna in modo da ottenere un composto cremoso. Salatelo e pepatelo.
Pelate 2 pere, tagliatele a dadini che distribuirete nei 4 bicchieri.
Raccogliete il composto cremoso in una tasca per farcire con bocchetta spizzata e dividetelo tra i bicchieri, facendolo uscire in grossi ciuffi.
Completate ognuno con gherigli di noci spezzettati, un goccio di miele e una fettina di pera non pelata, ricavata da quella rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di formaggio robiola cremoso
- 180g di mascarpone
- 3 pere
- gherigli di noci
- panna fresca
- 1 limone
- 1 goccio di miele
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tartellette Al Caramello
- Pere Alla Crema Di Noci
- Finichia Alla Cannella
- Cuore Di Crema Di Formaggio
- Mele Gratinate

Mousse Di Kiwi E Banana

Dolce a base di kiwi

Ricetta

Montate la panna, frullate la frutta pulita nel mixer con lo zucchero.
Amalgamate la panna alla frutta con molta cura, per non 'smontarla'.
Dividete il composto in 4 coppette e spolverate con le scagliette di cioccolata.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di panna fresca da montare
- 50g di zucchero
- 2 banane molto mature
- 2 kiwi molto maturi
- alcune di scagliette di cioccolata fondente

Ricette simili

- Pere Vestite Di Cioccolato
- Crepes Alle Banane
- Charlotte Brasilia
- Macedonia Assortita
- Pan Di Banane

Mousse Di Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Spremere 8 limoni, ricavare dalla buccia dei 2 rimasti la scorza gialla, tagliarla a listarelle e unirla a 2 dl di acqua e allo zucchero.
Cuocere per 5 minuti a fuoco basso, filtrare, tenendo da parte qualche scorzetta.
Sciogliere l'amido con un po' di sciroppo, poi aggiungerlo tutto, mescolando.
Cuocere su fuoco medio finché la crema si sarà addensata. Far raffreddare, mescolando ogni tanto.
Unire delicatamente gli albumi a neve.
Distribuire in coppe, porre in frigo.
Decorare con le scorzette e con cedro candito.

Ingredienti per 4 persone

- 10 limoni
- 250g di zucchero
- 40g di amido di mais
- 3 albumi d'uovo
- alcuni pezzetti di cedro candito
- sale

Varianti

- Mousse Di Limone (2)
- Mousse Di Limone (3)

Ricette simili

- Torta Al Limone (2)
- Crema Ai Lamponi
- Sanguinaccio Senza Sangue
- Mousse Di Mandarini
- Gelo Di Melone

Mousse Di Limone (2)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Pelare al vivo 3 limoni e mettere a bagno le scorze in acqua fredda per 1/2 giornata.
Spremere il succo di tutti i limoni, filtrarlo e unirlo all'acqua dalla quale saranno state eliminate le scorze.
Unire lo zucchero e portare ad ebollizione.
Aggiungere l'amido di mais diluito in poca acqua fredda e mescolare con una frusta per 3-4 minuti.
Versare la crema in 6 stampini e porre in frigo per almeno 2 ore.
Servire la mousse guarnita con i biscottini.

Ingredienti per 6 persone

- 5 limoni
- 100 cl di acqua
- 30g di amido di mais
- 150g di zucchero
- per servire:
- biscotti lingue di gatto

Varianti

- Mousse Di Limone
- Mousse Di Limone (3)

Ricette simili

- Orsetto
- Coppette Di Cioccolato
- Spuma Rosa
- Zabaglione Al Liquore Di Pera
- Spuma Di Mele (2)

Mousse Di Limone (3)

Dolce a base di limoni

Ricetta

In una ciotola sbattete i tuorli, lo zucchero e la scorza del limone fino a quando diventano densi, spumosi e quasi bianchi. In una pentolina versate il succo dei limoni e aggiungete poi la gelatina, mescolando bene in modo che non si formino dei grumi e lasciate riposare per 5 minuti. Fatela poi sciogliere a fuoco basso (non deve bollire) e aggiungete poi, fuori dal fuoco, il composto di uova mescolando bene.

Montate poi sia la panna che le chiare a neve ben ferma ed incorporatele con delicatezza alla mousse.

Versate il tutto in una ciotola di cristallo e lasciate raffreddare in frigo per almeno 12 ore. Al momento di servire, decorate ricoprendo la superficie della mousse con le fette di limone che dovranno risultare quasi trasparenti.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 2 limoni (succo)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 bustina di gelatina in polvere
- 80g di zucchero
- 20 cl di panna
- per decorare:
- 1 limone tagliato a fettine molto sottili

Varianti

- Mousse Di Limone
- Mousse Di Limone (2)

Ricette simili

- Scazzette Di Cardinale
- Torta Al Limone (4)
- Quadrotti Al Limone
- Dolce Di Pasqua
- Spumone Di Fragole

Mousse Di Mandarini

Dolce a base di mandarini

Ricetta

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda. Intanto eliminate la parte bianca delle scorze di limone. **Tagliate** queste a filetti (tenetene da parte qualcuna) e mettetele in una casseruolina con il succo d mandarini e lo zucchero.
Cuocete per 5 minuti.
Diluite la maizena in una ciotolina con un poco dello sciroppo preparato, poi, poco per volta e sempre mescolando con una frusta, unitelo tutto.
Mettete la casseruola sul fuoco e, mescolando in continuazione, cuocete la preparazione a fiamma moderata fino a che non si sarà addensata.
Unite la colla di pesce strizzata e mescolate finché non sarà sciolta del tutto.
Fate raffreddare il composto mescolando di tanto in tanto, quindi, delicatamente, unite gli albumi montati a neve ben soda con un pizzico di sale.
Distribuite la mousse in coppette individuali e ponetele in frigo per 2 ore.
Servite le coppette decorate con le scorzette di limone tenute da parte, spicchi di mandarino e pezzetti di cedro candito.

Ingredienti per 4 persone

- 40 cl di succo di mandarino (circa 10 mandarini)
- 1 limone (scorza)
- 100g di zucchero
- 2 mandarini
- 40g di maizena
- 3 albumi d'uovo
- 10g di colla di pesce
- alcuni pezzetti di cedro candito
- sale

Ricette simili

- Bavarese Di Mandarino E Panpepato
- Soufflé Freddo All'arancia
- Sorbetto Di Mandarino
- Mandarini Ripieni
- Gelato Al Mandarino

Mousse Di Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Frullate lo zucchero con i tuorli, unite il mascarpone e il rum e frullate ancora.
Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente alla crema. Suddividetela in coppette e mettete in frigo per almeno un'ora. Prima di servire decorate con le meringhette.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 200g di zucchero
- 2 uova
- 1 bicchierino di rum
- meringhette rosa

Ricette simili

- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Budini Di Pompelmo
- Farcitura Al Mascarpone
- Coppa Di Fragoline E Mascarpone
- Dessert Di Mascarpone

Mousse Di Mele

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Tagliuzzare finemente le mele e cuocerle a fiamma bassa con il burro, la vaniglia e l'acqua finché s saranno sfatte Unire il miele mescolando, quindi togliere dal fuoco. Far raffreddare, eliminare la vaniglia, incorporare lo yogurth, amalgamare e versare in una ciotola di vetro. Porre in frigo per 3 ore.
Servire con la panna montata con lo zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di mele renette
- 30g di burro
- 1 stecca di vaniglia
- 3 cucchiai di acqua
- 130g di miele
- 250g di panna liquida
- 30g di zucchero a velo
- 50g di yogurth bianco intero

Varianti

- Mousse Di Mele (2)
- Mousse Di Mele (3)
- Mousse Di Mele E Prugne
- Mousse Di Mele Verdi

Ricette simili

- Semifreddo Di Melagrana
- Coppette Di Mele (2)
- Dolce Di Mele E Mandorle
- Nidi Di Mele In Salsa Al Cioccolato
- Torta Di Mele (8)

Mousse Di Mele (2)

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e metteteli in una pentola con tanta acqua fredda quanto basta appena a coprirli.
Cuocete a fiamma brillante continuando a mescolare.
Ritirate quando le mele sono sfatte e il liquido evaporato del tutto.
Unite lo zucchero amalgamando bene.
Fate raffreddare in frigo. Al momento di servire sistemate la spuma di mele in una coppa e coprite di panna montata.
Cospargete la superficie con la buccia grattugiata di mezza arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mele verdi
- 1 arancia
- 160g di zucchero
- 200g di panna

Varianti

- Mousse Di Mele
- Mousse Di Mele (3)
- Mousse Di Mele E Prugne
- Mousse Di Mele Verdi

Ricette simili

- Torta Di Mele In Sfoglia
- Torta Di Mele E Ricotta
- Mousse Fredda Di Mele Con Ananas Caldo
- Sorbetto Di Mela Verde Alla Cannella
- Crostata Di Mele (4)

Mousse Di Mele (3)

Dolce a base di mele limoncelle

Ricetta

Far cuocere le mele (dopo averle sbucciate e private del torsolo) con la vaniglia e la cannella in poca acqua ben coperte. Passarle al passaverdura, amalgamarvi lo zucchero e il succo di limone; farle raffreddare.

Montare a neve gli albumi e incorporarvi la purea di mele fredda. Far freddare molto bene in frigo quindi servire in coppette singole decorando con acini d'uva.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di mele limoncelle
- 3 uova
- 1 limone
- 100g di zucchero
- vaniglia
- cannella
- acini d'uva

Varianti

- Mousse Di Mele
- Mousse Di Mele (2)
- Mousse Di Mele E Prugne
- Mousse Di Mele Verdi

Ricette simili

- Focaccia Della Vendemmia
- Semifreddo Di Miele Con Insalata Di Uva E Noci
- Crepes Alla Frutta
- Mele Al Vino
- Mele Al Liquore

Mousse Di Mele E Prugne

Dolce a base di mele

Ricetta

Cuocere per 15 minuti le mele a tocchetti con zucchero e brandy.
Cuocere le prugne per 20 minuti con prosecco e miele.
Passare le mele al passaverdura, unire la panna montata e gli albumi a neve soda.
Mettere in freezer per 15 minuti e servirle spolverizzate di semi di papavero insieme alle prugne e fettine sottili di pain d'épices.

Ingredienti per 4 persone

- 3 mele
- 100g di zucchero
- 100g di panna
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- 1 bicchierino di brandy
- 200g di prugne secche snocciolate
- 30 cl di vino spumante prosecco
- 50g di miele
- pain d'épices

Ricette simili

- Gelato Di Miele E Papavero
- Frutta Cotta Mista
- Bohmische Kolatschen
- Spiedini Di Frutta
- Marmellata Di Frutta Secca

Mousse Di Mele Verdi

Dolce a base di mele granny smith

Ricetta

Sbucciare e affettare le mele. Metterle nel mixer e ridurle in purea non troppo fine.
Mettere la purea di mele in un colino e lasciar scolare il succo.
Montare a neve ben soda gli albumi con un pizzico di sale poi incorporarvi lo zucchero vanigliato.
Trasferire la purea di mele in una terrina, profumarla con poche gocce di estratto di vaniglia e amalgamarvi delicatamente gli albumi e poi la panna.
Suddividere la mousse in 4 coppe e tenere in frigo per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele granny smith
- 4 albumi d'uovo
- 6 cucchiai di panna montata
- 15g di zucchero vanigliato
- alcune gocce di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Di Mele E Ricotta
- Frangipane
- Pesche Gratinate
- Brownies Alla Nutella
- Monte Bianco (6)

Mousse Di Melone

Dolce a base di melone

Ricetta

Tagliare a metà il melone eliminare i semi e svuotarlo.
Frullare la polpa del melone con il miele e il brandy.
Incorporare alla polpa frullata lo yogurth e amalgamare bene.
Suddividere in 4 coppe individuali la mousse di melone e tenere in frigo per 30 minuti. Prima di servire cospargere con le nocciole tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone da 1000 g
- 2 cucchiai di miele d'acacia
- 5 cl di brandy
- 40g di nocciole tritate
- 125g di yogurth magro bianco

Ricette simili

- Banane Al Forno Con Mandorle E Uvetta
- Macedonia Delicata
- Barrette Croccanti
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Crema Gelata Di Melone

Mousse Di Mosto D'uva

Dolce a base di uva nera

Ricetta

Lavate l'uva e sgranate gli acini, metteteli in una pentola a cuocere a fuoco moderato e con un cucchiaio di legno cominciate a spaccare gli acini; dopo circa 10 minuti passate al setaccio il composto separando in una ciotola il mosto (liquido e polpa) dalla pelle e i semi.
Rimettete il mosto in pentola e aggiungete la farina (attenzione a non fare grumi), lo zucchero e il foglio di gelatina (che avrete precedentemente immerso in acqua fredda per 2 minuti e strizzato).
Girate il composto con il cucchiaio di legno per circa 15 minuti (controllate la consistenza, sufficientemente denso) e poi versatelo in una forma grande o più forme piccole da dessert.
Fate raffreddare e mettete in frigo.
Servite questo dessert a fine pasto o dopo una merenda casereccia con gli amici.

Ingredienti per 3 persone

- 100g di uva nera tipo americana
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 1 foglio di gelatina per dolci
- 1 cucchiaio di zucchero

Ricette simili

- Sugul
- Crostata All'uva
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Babà (4)
- Ossi Da Mordere

Mousse Di Nutella E Amaretti

Dolce a base di nutella

Ricetta

Incorporate la Nutella agli amaretti sbriciolati.
Mescolate con una frusta, quindi amalgamatevi gli albumi montati a neve e la panna montata.
Versate in una coppa e lasciate in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di panna montata
- 300g di nutella
- 5 albumi d'uovo
- 170g di biscotti amaretti

Ricette simili

- Mousse Agli Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Amaretti
- Mousse Agli Amaretti

Mousse Di Pere E Prugne

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, privarle del torsolo e cuocere in acqua e zucchero finché saranno morbide. Frullarle con la marmellata fino ad ottenere una crema.
Snocciolare le prugne e cuocerle per 5 minuti con il vino, 2 cucchiai di zucchero, la buccia di limone e poca acqua. Scolarle e farle raffreddare.
Unire le prugne con lo sciroppo al frullato di pere e mescolare bene.
Dividere il composto in 4 coppette e tenere in frigo 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere
- 500g di prugne secche
- 10 cl di vino moscato
- 40g di marmellata di arance
- 1 limone
- zucchero

Ricette simili

- Insalata Dolce
- Charlotte Estiva
- Pere Al Limone
- Frutta Cotta Mista
- Frutta Cotta Mista (2)

Mousse Di Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Pulire le pesche e passarle al frullatore.
Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero, incorporarvi con delicatezza il passato di frutta e versare il tutto in una grande coppa. Con la siringa da dolci formare con la panna dei torciglioni sulla superficie della mousse.
Mettere in frigorifero per 40 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesche
- 3 albumi d'uovo
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 10 cl di panna montata leggermente zuccherata

Ricette simili

- Mousse All'arancia (2)
- Pesche Gratinate
- Parfait Di Pesche Al Brandy
- Ananas Moulin Rouge
- Meringhe Alla Cannella

Mousse Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Frullate la ricotta, versatela in una ciotola, amalgamatela con lo zucchero e mescolate a lungo fino a ottenere un composto soffice e omogeneo.
Unite le mandorle precedentemente spellate e tritate, un cucchiaio di succo d'arancia e la panna montata.
Aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma, coprite il recipiente e mettete in frogorifero per circa mezz'ora.
Passate la mousse di ricotta in coppette individuali, guarnite con fettine d'arancia tagliate al vivo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ricotta
- 100g di zucchero
- 80g di panna montata
- 2 uova
- 2 arance
- 50g di mandorle

Varianti

- Mousse Di Ricotta E Cioccolato
- Mousse Di Ricotta E Kiwi

Ricette simili

- Crema All'arancia
- Pesche Gratinate
- Cannoli Rosa
- Amandin Con Mandorle E Arance
- Profiteroles Mandorle E Ciliegie

Mousse Di Ricotta E Cioccolato

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Lavorare la ricotta e 3 cucchiai di zucchero a lungo fino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere 2 cucchiai di cacao, il brandy e continuare a mescolare il composto. Suddividerlo in 4 coppe e spolverizzare con il cacao rimasto. Lasciar scongelare le more a temperatura ambiente poi asciugarle con carta da cucina. Distribuirle sulle coppe e spolverizzarle con lo zucchero avanzato.
Tenere in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ricotta
- 3 cucchiai di cacao amaro
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di brandy
- 200g di more surgelate

Ricette simili

- Torta Alla Crema Al Burro
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Rotolo Di Castagne
- Coppe Al Mascarpone
- Tiramisù (3)

Mousse Di Ricotta E Kiwi

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Lavorate la ricotta con lo zucchero liquido in una ciotola, finché non sarà molto omogenea.
Aggiungete la colla di pesce ammollata in acqua calda e lavorate ancora.
Versate in una ciotola e fate riposare in frigo per un'ora.
Frullate i kiwi sbucciati e tagliati a pezzi con lo zucchero semolato e un cucchiaio di succo di limone.
Capovolgete la mousse di ricotta su un piatto da portata, copritela con la polpa di kiwi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ricotta
- 20 gocce di zucchero liquido
- 1 foglio di colla di pesce (circa 10 g)
- 4 kiwi
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiai di zucchero semolato

Ricette simili

- Frullato Di Frutta
- Crema Di Ricotta
- Mousse Di Mandarini
- Torta Farcita Con Crema Di Ricotta E Ciliegie
- Torta Farcita Alle Albicocche

Mousse Di Yogurth

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Fate fondere il burro in una casseruola e unirvi la farina, il latte, il miele: mescolate con cura e fate cuocere dolcemente fino a quando la crema non sarà densa. Fatela raffreddare e mettetela in frigo.
Incorporate lo yogurth alla crema poco prima di portare in tavola aggiungendo il succo di mezzo limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di yogurth alle fragole
- 130g di miele
- 40g di burro
- 20g di farina
- 30 cl di latte
- 1 pizzico di sale
- 1/2 di limone

Ricette simili

- Wafer Con Salsa Di Fragole
- Crepes Alle Pere Caramellate
- Crostata Di Rose E Frutti Di Bosco
- Fragole Allo Yogurth
- Frullato Di Frutta (2)

Mousse Di Zabaglione

Dolce a base di vino marsala secca

Ricetta

Unire i tuorli con lo zucchero e il marsala e cuocere per 5 minuti.
Unire la colla di pesce precedentemente bagnata in acqua fredda.
Montare a neve l'albume e a parte la panna. Quando lo zabaglione è freddo, unire l'albume e la panna e mettere in frigo per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 100g di zucchero
- 50 cl di vino marsala secco
- 100 cl di panna da montare
- 1 foglio di colla di pesce

Ricette simili

- Spuma Fondente
- Bavarese Di Cachi
- Polpette Fiammeggianti
- Delizia In Bocca
- Bavarese Di Zabaglione

Mousse Fredda Di Mele Con Ananas Caldo

Dolce a base di mele verdi

Ricetta

Lavate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a spicchi abbastanza sottili e fatele saltare in padella a fiamma vivace con il vino finché è completamente evaporato. Frullatele ancora calde e lasciate raffreddare il composto molto lentamente, a temperatura ambiente.
Versate lo zucchero semolato e un cucchiaio di acqua in una casseruola, mettete sul fuoco e cuocete per qualche minuto (più o meno 5) fino a ottenere uno sciroppo denso.
Montate gli albumi a neve ben ferma, incorporate lo sciroppo bollente e continuate a mescolare con le fruste elettriche fino a quando il composto si è raffreddato.
Unite agli albumi la purea di mele e fate gelare in freezer. Poco prima di servire, spolverizzate le fette di ananas con lo zucchero di canna e passatele soltanto per pochi istanti in una larga padella ben calda senza aggiungere condimento. Toglietele dal fuoco quando saranno appena dorate.
Dividete la mousse nei piatti da portata a grosse cucchiaiate, guarnitela con fettine molto sottili di mela verde, spruzzate con una goccia di succo di limone.
Servite completando con l'ananas caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mele verdi
- 12 fettine di ananas fresco piccolo
- 2 albumi d'uovo
- 70g di zucchero semolato
- 40g di zucchero di canna
- 4 cucchiai di vino bianco secco

Ricette simili

- Dolce Delle Tentazioni
- Frittelle Di Frutta Allo Champagne
- Torta Al Limone (2)
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Mele Al Forno (4)

Mousse Magra Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montare i tuorli con lo zucchero e unire poi la panna, il latte e il caffè amalgamando con delicatezza. Lasciar riposare in frigo per 1 ora.
Versare la crema in 6 pirofiline da forno e cuocere a bagnomaria, in forno caldo a 150 gradi, per 30 minuti.
Levare dal forno e cospargere con lo zucchero grezzo.
Accendere il grill e rimettere le pirofiline in forno per far caramellare lo zucchero. Far intiepidire prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- tuorli d'uovo
- zucchero
- panna
- latte
- caffè
- zucchero grezzo

Varianti

- Mousse Magra Al Caffè (2)

Ricette simili

- Crema Al Forno Al Caffè
- Crema Brulèe
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Crema Bruciata
- Bavarese Al Caffè

Mousse Magra Al Caffè (2)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il caffè. Farlo intiepidire. Intanto montare a neve ben soda i 4 albumi e sbattere i 4 tuorli.
Unire al cioccolato fuso prima i tuorli sbattuti poi gli albumi.
Amalgamare bene il composto e dividerlo in 4 coppette.
Tenere in frigo almeno 5 ore prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 125g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di caffè forte

Varianti

- Mousse Magra Al Caffè

Ricette simili

- Gelato Moka
- Mousse Moretta
- Torta Arabica
- Coppe Al Caffè
- Meringhe In Chaud-froid

Mousse Moretta

Dolce a base di caffè

Ricetta

Versate il caffè in un pentolino, unite il cioccolato spezzettato e lo zucchero e fate sciogliere il tutto a fiamma bassissima, in caso contrario il cioccolato formerebbe piccoli grumi. Quando il composto appare omogeneo, ritirate dal fuoco e aggiungete i tuorli mescolando rapidamente con vigore.
Montate a neve gli albumi e uniteli con delicatezza al composto.
Versate tutto in una coppa e tenete in frigo sino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 100g di cioccolato fondente a quadri
- 1/2 tazzina di caffè forte
- 150g di zucchero

Ricette simili

- Gelato Moka
- Mousse Magra Al Caffè (2)
- Torta Arabica
- Coppe Al Caffè
- Budino Al Caffè E Cioccolata

Mpanatigghie

Dolce a base di mandorle tostate

Ricetta

Impastare a poco a poco la farina con le uova, poi aggiungere tutta la sugna e lo zucchero in modo da ottenere una pasta morbida ed omogenea; lasciarla riposare un po' fra 2 piatti (se resta della farina che le uova non assorbono, questa servirà per preparare i dischi di pasta). Per la conserva: fare asciugare la carne sul fuoco in un tegamino e poi tritarla 2 volte, unirvi lo zucchero e tritare l'impasto; aggiungere le mandorle, la cannella, la vaniglia e le chiare rimaste dall'impasto della pasta (se la conserva risultasse un po' dura aggiungervi qualche altra chiara mescolando bene). La pasta si divide in 4 parti uguali, da ognuna di queste parti si devono ottenere 9-10 dischi, si mette un po' di conserva su metà di ogni disco e si ricopre con l'altra metà, avendo cura di inumidire i bordi della 'mpanatigghia in modo che si chiuda perfettamente.
Fare sopra ogni dolce un forellino con la punta del coltello e infornare.
Cospargere di zucchero a velo.

Ingredienti per 2 persone

- 500g di farina 00
- 125g di zucchero
- 100g di sugna
- 5 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 100 cl di acqua
- per la conserva:
- 200g di filetto di carne
- 200g di mandorle tostate tritate
- 250g di zucchero
- 2 tavolette di cioccolata di modica

Ricette simili

- Cannoli Di Ricotta
- Gelato Al Mascarpone
- Torta Della Foresta Nera (4)
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Pangiallo (2)

Muffin

Dolce a base di farina

Ricetta

Sciogliere il lievito nell'acqua.
Lavorare la farina assieme al burro, al sale, allo zucchero e al lievito, sino a ottenere un impasto piuttosto molle. Lasciarlo lievitare per 1 ora, lavorarlo quindi per qualche momento e lasciarlo ulteriormente riposare per 30 minuti. Ciò avvenuto, suddividere la pasta in pezzi di 70-75 g di forma rotonda, disporli su un asse spolverato di farina di riso e lasciarli lievitare. Quando si siano convenientemente gonfiati, disporli nei cerchi per muffin allineati su una placca da forno molto calda, metterli in forno a cuocere e, a metà cottura, girarli dall'altra parte e completare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 125 cl di acqua
- 15g di burro
- 1750g di farina
- 45g di lievito di birra
- 30g di sale
- 25g di zucchero

Varianti

- Muffin All'inglese
- Muffin Cotti In Forno
- Muffins
- Muffins Ai Mirtilli
- Muffins Alla Nutella
- Muffins Alle Banane
- Muffins Di Frutti Selvatici

Ricette simili

- Babà (4)
- Pandoro Di Verona
- Babà Al Limoncello
- Panettone Gastronomico
- Pane Dei Morti

Muffin All'inglese

Dolce a base di farina

Ricetta

Formare una fontana con la farina, il lievito e un pizzico di sale, versarvi al centro le uova sbattute e girare con cura per non formare grumi. Se la pasta fosse troppo soda aggiungere il latte. Infine unire il burro e mescolare.

Distribuire il composto in 12-15 formine imburrate e infarinate e mettere in forno già caldo a 200 gradi finché i muffin saranno gonfi e colorati.

Ingredienti per 15 persone

- 250g di farina
- 12g di lievito
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di burro fuso
- sale
- 3 cucchiai di latte

Ricette simili

- Crespelle Con I Marroni
- Crostata Di Pere
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Crostata Di Ricotta (2)
- Biscottini Alla Vaniglia

Muffin Cotti In Forno

Dolce a base di farina

Ricetta

Sciogliere il lievito nell'acqua.
Lavorare la farina assieme al burro, al sale, allo zucchero e al lievito, sino a ottenere un impasto piuttosto molle. Lasciarlo lievitare per 1 ora, lavorarlo quindi per qualche momento e lasciarlo ulteriormente riposare per 30 minuti. Ciò avvenuto, suddividere la pasta in pezzi di 60 g. Lasciarli lievitare per 5 minuti, formarne quindi dei tamponi del diametro di 10 cm e allinearli su una placca da forno leggermente imburrata. Lucidarli con l'uovo, lasciarli lievitare e cuocerli quindi in forno a 230 gradi. A metà cottura, girarli dall'altra parte e completare quindi la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 125 cl di acqua
- 15g di burro
- 1750g di farina
- 45g di lievito di birra
- 30g di sale
- 15g di zucchero

Ricette simili

- Muffin
- Babà (4)
- Pandoro Di Verona
- Babà Al Limoncello
- Panettone Gastronomico

Muffins

Dolce a base di farina

Ricetta

Setacciare tre volte 250 g di farina con 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale e 12 g di lievito in polvere. Unirvi tanto latte quanto basta per preparare una pasta omogenea.
Aggiungere 80 g di burro liquefatto.
Versare in piccole forme imburrate e cuocere in forno a 100 gradi per 20 minuti.
Servire caldi e ben imburrati.

Ingredienti per 12 persone

- 250g di farina
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 12g di lievito in polvere
- latte
- 80g di burro
- per servire:
- burro

Varianti

- Muffins Ai Mirtilli
- Muffins Alla Nutella
- Muffins Alle Banane
- Muffins Di Frutti Selvatici

Ricette simili

- Torta Velluto Bianco
- Biscotti Al Panpepato
- Torta Al Crumble
- Ciambella Della Nonna
- Pane Di Zucchine E Noci

Muffins Ai Mirtilli

Dolce a base di mirtilli

Ricetta

I 'muffins' statunitensi sono infatti piccole tortine (tipo briochine) originariamente fatte con farina d mais (oggi non più) che vengono consumate tipicamente a colazione. Per prepararle è necessario uno stampo apposito (ormai reperibile in molti grandi magazzini) oppure delle apposite formine di carta. Quella che vi propongo ora e la versione ai mirtilli, ma le possibilità sono pressoché infinite: provate con altra frutta o con gocce di cioccolato. Le dosi sono per 12 muffins.

Scaldare il forno a 190 gradi; in una terrina mescolare una piccola parte (30 g circa) di farina con mirtilli.

Setacciare la farina restante ed aggiungervi, in un'altra terrina e poco per volta (rimestando continuamente), lo zucchero, il lievito, il sale, l'uovo sbattuto, la buccia d'arancia ed il latte.

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo; inglobare quindi i mirtilli.

Ungere le coppette dell'apposita teglia con il burro fuso e versarvi il composto in modo da riempirle fino circa a metà.

Cuocere in forno fino ad ottenere tortini solidi e dorati (circa 20/25 minuti). Lasciar quindi riposare pe qualche munito e togliere dalla teglia.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di mirtilli
- 250g di farina 00
- 80g di zucchero
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- 60g di burro
- 25 cl di latte

Ricette simili

- Blueberry Muffins
- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Pan Di Spezie
- Torta Di Zucchine E Cioccolato

Muffins Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Setacciate in una ciotola la farina e il lievito, quindi unitevi il sale, lo zucchero e mescolate energicamente. In una terrina sbattete l'uovo e aggiungetevi il burro sciolto e il latte.
Mescolate, quindi versate il liquido sulla farina e amalgamate il tutto.
Versate il composto così ottenuto in stampini imburrati e infarinati, poi riempiteli (non fino all'orlo) e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti. Quando si saranno raffreddati tagliateli a metà e farciteli di Nutella.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 3 cucchiai di lievito
- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 1 uovo
- 12 cucchiai di latte
- 80g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- nutella

Ricette simili

- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Scoones Alla Nutella
- Torta Sbriciolata
- Frittelle Di Pompelmo
- Cornetti Alla Nutella

Muffins Alle Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Mettere in una terrina il burro sciolto, l'uovo e le banane.
Mescolare bene. In un'altra terrina, mescolare tutti gli ingredienti secchi.
Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi, mescolando tutto il meno possibile.
Mettere a cucchiai in stampi speciali per muffins, imburrati oppure ricoperti di forma di carta.
Cuocere a 200 gradi per più o meno 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di burro
- 1 uovo sbattuto
- 2 banane in purè
- 100g di zucchero di canna
- 300g di farina
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di cannella
- 13 cl di latte

Ricette simili

- Anelli Alla Nutella
- Pan Di Spezie
- Pan Di Banane
- Torta Con Uvette
- Clootie Dumpling

Muffins Di Frutti Selvatici

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Mettere in una terrina il burro sciolto, l'uovo e la frutta.
Mescolare bene. In un'altra terrina, mescolare tutti gli ingredienti secchi.
Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi, mescolando tutto il meno possibile.
Mettere a cucchiai in stampi speciali per muffins, imburrati oppure ricoperti di forma di carta.
Cuocere a 200 gradi per più o meno 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 125g di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 1/2 tazza di frutta (lamponi, mirtilli)
- 2 uova
- 13 cl di latte
- 100g di burro fuso

Ricette simili

- Rum Cake
- Rotolo Ai Lamponi
- Mandelstollen
- Frittelle Di Banane
- Biscottini Allo Yogurth

Mustaccioli

Dolce a base di zucchero a velo

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia disponendola a fontana.
Fate un incavo al centro e ponetevi 300 g di zucchero a velo, un pizzico di lievito e la vaniglia in polvere.
Aggiungete qualche cucchiaiata d'acqua e lavorate il tutto, fino ad ottenere un composto consistente e omogeneo; lasciatelo riposare per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo stendete l'impasto con il matterello formando una sfoglia non troppo sottile, e tagliatela a strisce larghe 10 cm.
Ricavate da queste dei rombi, poi impastate gli avanzi e procedete nello stesso modo.
Adagiate i dolcetti in una teglia unta d'olio, spennellateli con un po' d'acqua e cuoceteli in forno a 180 gradi per 8 minuti, girandoli a metà cottura. Infine sfornate e lasciate raffreddare.
Ponete in una casseruolina due cucchiai di marmellata, uno di zucchero a velo e mezzo d'acqua e fate cuocere per 5 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, in modo che la marmellata si sciolga. In un altro recipiente mescolate il resto dello zucchero e il glucosio, poi incorporate poco alla volta il cacao, dopodichè fate addensare il composto a calore dolcissimo.
Stendete un velo della glassa così preparata sulla superficie dei mustaccioli, su questa formate un sottile strato di marmellata, infine ricoprite tutto con un altro strato di glassa.
Lasciate asciugare i dolcetti su un vassoio, quindi serviteli o riponeteli in scatole di latta, mettendo fra uno strato e l'altro un foglio di carta.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di farina
- 600g di zucchero a velo
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 70g di cacao
- 10g di glucosio
- 1 bustina di vaniglia in polvere
- 2 cucchiai di marmellata di albicocche
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Ciambella Al Cioccolato
- Torta Sacher (4)
- Sacher Torte (4)
- Torta Di Mele (5)
- Cuore Al Marzapane

Mustazzola Di Missina

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Le dosi sono per circa 60 biscotti.

Fate tostare nel forno le mandorle, senza pelarle ma pulite con un telo umido, poi tritatele finemente.

Setacciate insieme sulla spianatoia la farina ed il lievito, fate la fontana, unite il chiodo di garofano pestato, un pizzico di cannella, le mandorle e lo zucchero: lavorate bene tutti gli ingredienti unendo a poco per volta dell'acqua tiepida sino ad ottenere un impasto di giusta consistenza. Quando la pasta sarà liscia e veramente ben lavorata, con il matterello stendete una sfoglia e con degli stampini di forma a piacere ricavate dei biscotti. Collocateli su una placca imburrata ed infarinata e con una forchetta dai rebbi appuntiti incideteli sulla superficie formando delle righe (oppure dei disegni con una glassa di zucchero: cioè zucchero a velo fatto sciogliere a freddo con dell'albume leggermente sbattuto con una forchetta).

Passate i 'mustazzola' in forno a calore vivo (190 gradi) e cuoceteli 20 minuti. Questi modestissimi biscotti, molto duri, ma buoni, erano già noti nel XV secolo e il loro nome è oggi registrato nei più antichi vocabolari siciliani. Con lo stesso nome vi sono altri dolcetti in varie zone della Sicilia, ma questi variano ovunque per gli ingredienti e per la forma, che molte volte si ispira a delle figure oppure a dei fiori.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina bianca
- 200g di zucchero semolato
- 50g di mandorle
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di cannella in polvere
- per la placca:
- burro
- farina

Ricette simili

- Cuori Di San Valentino
- Speziatini
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Panini All'uvetta
- Offelle Reggiane

Nanfia

Dolce a base di fiori d'arancio

Ricetta

Raccogliere i fiori di arance amare (zagare) al mattino presto; metterle insieme all'acqua. Far riposare in un recipiente chiuso per almeno 12 ore (meglio 24) sbattendo spesso il vaso.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di fiori di arance amare (zagare)
- 500g di acqua

Ricette simili

- Marzapane (2)
- Marmellata Di Arance (4)
- Crema Ai Biscottini
- Arance Gelate
- Crostata Di Mandorle (2)

Nantillas

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Sbattere le uova intere e i tuorli con lo zucchero.
Mettere a scaldare il latte con la cannella; quando alzerà il bollore toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare, poi levare la cannella.
Aggiungere poco alla volta la maizena e le uova sbattute.
Cuocere la crema a bagnomaria sempre mescolando con un cucchiaio di legno; appena comincerà ad indurirsi versarla in un piatto fondo da portata, contornandola con i biscotti. Volendo, decorare la superficie con losanghe ottenute da strisce di zucchero e cannella.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di zucchero semolato
- 25g di maizena
- 100 cl di latte
- 12 di biscotti savoiardi
- 2 uova intere
- 3 tuorli d'uovo
- 1 stecca di cannella

Ricette simili

- Natillas
- Creme Caramel (7)
- Dolce Di Savoiardi
- Creme Caramel (4)
- Pan Di Spagna

Nastri Di Carnevale

Dolce a base di burro

Ricetta

Lavorare la farina, lo zucchero, le uova, il lievito sciolto nel latte, il burro, un pizzico di sale fino ad ottenere una pasta soffice, farla lievitare, tagliarla in dischi di 5 cm di diametro, mettere sulla metà dei dischi un po' di marmellata, chiudere con l'altra metà dei dischi, friggerli in olio bollente, spolverizzarli con lo zucchero a velo e servire.

Ingredienti per 10 persone

- 500g di farina
- 100g di zucchero a velo
- 500g di burro
- 30g di lievito
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- marmellata
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Alcazar
- Torta Ai Pistacchi
- Krapfen Carnevale
- Zeppole (3)
- Torta Ai Pistacchi (2)

Natillas

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Utilizzando una frusta o un cucchiaio di legno, sbattete a lungo le uova intere e i tuorli con lo zucchero.
Mettete a scaldare il latte con la stecca di cannella e, giunto a bollore, spegnete il fuoco, lasciatelo raffreddare e togliete la cannella. Aggiungetevi poco alla volta le uova sbattute e la maizena, mescolando in continuazione perché non si formino grumi.
Cuocete lentamente il composto a bagnomaria rimescolando con il cucchiaio di legno fino a che la crema inizia a diventare densa. Versatela allora in una zuppiera dove avrete sistemato i savoiardi e lasciate raffreddare.
Servite la crema spolverandola con poca cannella in polvere.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di latte
- 150g di zucchero semolato
- 12 di biscotti savoiardi
- 25g di maizena
- 2 uova intere
- 3 tuorli d'uovo
- 1 stecca di cannella

Ricette simili

- Nantillas
- Creme Caramel (7)
- Dolce Di Savoiardi
- Creme Caramel (4)
- Pan Di Spagna

Necci

Dolce a base di castagne

Ricetta

Impastare la farina con l'acqua ed il sale in modo che il composto risulti abbastanza liquido e fare tante piccole frittatine (in padella con l'olio oppure con l'attrezzo delle crepes), poi mettere al centro di ogni frittatina della ricotta e un pizzico di zucchero e avvolgere come un cannolo.

Ingredienti per 4 persone

- farina di castagne
- 1 pizzico di sale
- ricotta
- olio d'oliva

Ricette simili

- Castagnaccio Alla Ricotta (2)
- Castagnaccio Alla Ricotta
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Torta Alle Castagne
- Crostata Di Castagne E Ricotta

Nepecene Kulicky

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Mescolare l'albume, lo zucchero, metà delle scaglie di cioccolato, il rum e le nocciole.
Lavorare con le mani, fino a ottenere un composto omogeneo, diviso in palline.
Unire al burro, lo zucchero, il tuorlo sbriciolato e poche gocce di Rum. Con un dito, creare un buco nei tartufi e riempirlo con la crema.
Lavorare ancora con le mani per ridare forma alle palline e passarle nel restante cioccolato, misto a un po' di nocciole.

Ingredienti per 4 persone

- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiai di rum
- 250g di zucchero a velo
- 150g di nocciole spezzettate
- 150g di cioccolato fondente a scaglie
- per il ripieno:
- 1/2 cucchiaio di burro
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- rum

Ricette simili

- Tartufi Al Cioccolato (3)
- Torta Sbriciolata (2)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Cuore Al Marzapane
- Torta Alle Nocciole E Miele

Nespole Al Vino

Dolce a base di nespole

Ricetta

Sbucciare le nespole, eliminare i noccioli, tagliarle a pezzi e metterle in una casseruola.
Unire qui lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, i chiodi di garofano, il vino e cuocere a calore moderato sin quando la polpa dei frutti sarà ben tenera.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di nespole mature
- 150g di zucchero
- 1 limone
- 2 chiodi di garofano
- 2 bicchieri di vino bianco secco

Ricette simili

- Pere Al Pinot Nero
- Pere Con Sciroppo D'acero
- Amarene Ubriache
- Pere Alle Rose
- Pere In Salsa

Nidi Di Mele In Salsa Al Cioccolato

Dolce a base di mele

Ricetta

Togliete il torsolo alle mele con l'apposito utensile, poi mettetele in una pirofila dove possano stare abbastanza ravvicinate, infilate un fiocchetto di burro nella cavità di ogni mela, spolverizzatele di zucchero (tenendone da parte un cucchiaio) e versate sul fondo del recipiente il vino.
Mettete le mele in forno caldo a 200 gradi e cuocetele per circa 45 minuti, bagnandole ogni tanto con i loro fondo di cottura. Poi levatele dal forno, lasciatele intiepidire e sbucciatele. Mentre le mele sono in cottura preparate le crepes: diluite la farina con la birra (senza schiuma) e unite il miscuglio alle uova sbattute in un'altra ciotola.
Aggiungete lo zucchero rimasto, un pizzico di sale e mescolate senza sbattere troppo. In una padella antiaderente di 26 centimetri di diametro fate fondere una noce di burro, versatevi un quarto della pastella, stendendola bene su tutto il fondo e cuocendo una crepe sottile che farete dorare da entrambe le parti. Voltatele a metà cottura con un largo coperchio. A mano a mano che le crepes sono pronte, fatele scivolare su un piatto.
Adagiate poi una mela nel mezzo di ogni crepe, sollevate i bordi portandoli verso il centro e formando un fagottino che legherete con una strisciolina di angelica candita.
Adagiate i fagottini così preparati sulla placca e introduceteli nel forno ancora caldo ma che avrete spento.
Spezzettate il cioccolato in una casseruolina, unitevi il rum e 3 cucchiai del fondo di cottura delle mele. Fatelo fondere a bagnomaria mescolando, poi levatelo dal fuoco e scioglietevi dentro il burro rimasto.
Predisponete 4 piatti individuali, versatevi sul fondo un quarto della salsa al cioccolato e adagiate nel mezzo di ogni piatto un fagottino di mela. Per completare la presentazione cospargete quest'ultimo con un po' di zucchero a velo e servite subito. NB. Prima di introdurre i fagottini nel forno per tenerli al caldo, abbiate l'avvertenza di mettere sul fondo del forno un pentolino di acqua, che fornisca dell'umidità e quindi mantenga le crepes ben morbide (altrimenti potrebbero asciugarsi un po').

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele golden (o mele renette)
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina
- 15 cl di birra
- 50g di zucchero
- 200g di cioccolato fondente
- 50g di burro
- 4 cucchiai di rum
- 1 bicchiere di vino moscato
- 4 striscioline di angelica candita
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Ricette simili

- Frittelle Di Mele (4)
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Torta Di Mele E Cioccolato
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck

Nocci Attorrati

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Tuffate le mandorle in una casseruola colma d'acqua in ebollizione, scolatele dopo un paio di minuti, passatele velocemente in acqua fredda, quindi pelatele.
Mettete tutte le mandorle in una teglia e fatele tostare nel forno già caldo (200 gradi) per 10-15 minuti, in modo che si coloriscano leggermente, poi lasciatele raffreddare. Nel frattempo, preparate la glassa: montate a neve gli albumi in una terrina, quindi incorporatevi poco alla volta lo zucchero a velo.
Mescolate delicatamente il composto fino a quando sarà diventato abbastanza consistente. A questo punto foderate un paio di vassoi di cartone con un foglio di carta oleata, poi immergete le mandorle, una alla volta, nel composto di albumi e zucchero e adagiatele man mano sui vassoi, avendo cura di distanziarle bene fra loro.
Trasferite i vassoi in un luogo fresco e aerato e lasciate asciugare la glassa: occorrono circa 24 ore. Trascorso questo tempo, se la glassa è completamente asciutta, staccate delicatamente i "nocci" dal foglio di carta oleata. Disponeteli su un piatto di portata e servite. Se non li consumate subito, conservateli in scatole di latta, ponendo fra i dolcetti e il coperchio un foglio di carta oleata. --- CONSIGLI. Si trattati di semplici e deliziosi dolcetti tipici della cucina abruzzese, preparati con mandorle tostate e ricoperte con una sorta di glassa a base di albumi e zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mandorle sgusciate
- 4 albumi d'uovo
- 8 cucchiai di zucchero a velo

Varianti

- Nocci Attorrati (2)

Ricette simili

- Ricciarelli
- Brutti Boni
- Pesche Gratinate
- Pignolate
- Dolcetti Alle Nocciole (3)

Nocci Attorrati (2)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Immergete le mandorle in acqua bollente, spellatele, asciugatele e passatele in forno a 100 gradi, rimuovendole e voltandole con una paletta, senza far prendere colore. Con un cucchiaio o due di acqua, in un padellino, inumidite lo zucchero, mettetelo sul fuoco e, quando incomincerà a sciogliersi, aggiungete le mandorle; con un cucchiaio di legno incominciate a rimescolare. Quando imbiondirà e finirà col rapprendersi in tante particelle biancastre e granulose che veleranno le mandorle, versate tutto sul tavolo, separate le mandorle, lasciatele asciugare e raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mandorle sgusciate
- 100g di zucchero

Varianti

- Nocci Attorrati

Ricette simili

- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Tartufi Alle Nocciole
- Pane Rustico Alla Frutta Secca
- Parrozzo
- Brutti Boni

Nocciolato Al Cioccolato

Dolce a base di nocciole

Ricetta

In una casseruola preparate uno sciroppo con 30 g di zucchero e la stessa dose di acqua. Aggiungetevi il cioccolato fondente grattugiato e fatelo sciogliere completamente a calore moderato. In un'altra casseruola fate scaldare il miele a fiamma bassa fino a quando versandone una goccia in acqua fredda si cristallizzerà.
Passate le nocciole nel forno caldo (200 gradi) e fatele tostare per 10 minuti, poi privatele della pellicina strofinandole fra le mani.
Mettete gli albumi in una terrina posta in una più grande colma d'acqua bollente e montateli a neve ben soda, servendovi di una frusta.
Ponete il resto dello zucchero in una casseruola pulita, unite mezzo bicchiere d'acqua e fatelo caramellare, quindi incorporatevi il miele.
Unite gli albumi montati, le nocciole pelate e il composto a base di cioccolato e mescolate con molta delicatezza.
Trasferite il composto ottenuto in uno stampo rettangolare unto d'olio e livellatelo in modo che abbia uno spessore di due cm.
Lasciate raffreddare e, prima che indurisca completamente, dividetelo in tanti rettangoli.
Avvolgete i pezzi di nocciolato che non consumate subito nella carta stagnola, uno ad uno, e riponeteli in un luogo asciutto, dove si conserveranno fino a due mesi.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di nocciole sgusciate
- 270g di zucchero
- 200g di miele
- 180g di cioccolato fondente
- 2 albumi d'uovo
- olio d'oliva

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Alle Nocciole (2)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Coppa Di Gelato

Nocciole Caramellate

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Tostare le nocciole in forno (per riuscire poi a sbucciarle) e farle cuocere in uno sciroppo di zucchero finchè non caramellano e poi stenderle a raffreddare su un ripiano unto.

Ingredienti per 4 persone

- nocciole
- sciroppo di zucchero

Varianti

- Nocciole Caramellate (2)

Ricette simili

- Torta Di Nocciole Con Zabaglione Al Moscato D'asti
- Coppe Golose
- Coppe Golose (2)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Gelato Del Bosco

Nocciole Caramellate (2)

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Le operazioni di tostatura delle nocciole e caramellatura dello zucchero devono svolgersi in contemporanea.
Procedere nel modo seguente: sgusciare le nocciole e farle tostare leggermente. Sfornarle e sfregarle tra le mani per togliere la pellicina marrone. Frattanto far caramellare lo zucchero in un tegamino mescolando in continuazione. Con 1 pinza afferrare le nocciole 1 alla volta e immergerle nello zucchero caramellato, quindi disporle su 1 foglio di carta oleata. Una volta raffreddate e asciugate possono essere consumate subito o conservate in vasi di vetro a chiusura ermetica.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di nocciole sgusciate
- 200g di zucchero di canna

Varianti

- Nocciole Caramellate

Ricette simili

- Composta Di Mele Alla Frutta Secca
- Torta Di Nocciole Con Zabaglione Al Moscato D'asti
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Tartufi Alle Nocciole
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Nocciole Di Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tritare finemente il cioccolato e le nocciole, mettere il trito ottenuto in una terrina, aggiungere il liquore e mescolare in modo da ottenere un composto di media consistenza. Ricavarne delle palline, passarle nello zucchero in modo che ne siano ricoperte, sistemarle negli appositi pirottini di carta e servirle su un piatto da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di nocciole tostate
- 200g di cioccolato fondente
- zucchero
- 2 bicchieri di liquore dolce a piacere

Ricette simili

- Tartufi Di Cioccolato
- Mousse Agli Amaretti
- Pangiallo (2)
- Dolcetti Cacao E Nocciole (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)

Nocciolini

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Le dosi sono per 45 biscottini.

Frullate le nocciole insieme allo zucchero; quando saranno ridotte in polvere versatele in una ciotola ed unitevi il germe di grano, la farina bianca setacciata, la vaniglina e un pizzico di sale.

Mescolate bene e fate la fontana, mettetevi al centro l'uovo intero ed il burro morbido e a pezzetti: impastate alla perfezione poi mettete il composto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia. Su una placca imburrata e infarinata deponete 45 bastoncini grossi quanto una matita e lunghi circa cm 4,5 staccandoli leggermente. Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 12 minuti levateli dalla placca e metteteli a raffreddare su della carta bianca da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di nocciole sgusciate
- 60g di germe di grano
- 50g di zucchero semolato
- 50g di farina bianca 00
- 40g di burro freschissimo
- 1 uovo
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- per la placca:
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Moretti
- Quadretti
- Mandorlini
- Speziatini
- Integralini

Nodi Al Cacao

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Mescolare il burro con lo zucchero, il cacao e le uova.
Incorporare al composto la farina, il lievito e il rum. Far riposare per 30 minuti, poi stendere la pasta a uno spessore di 1/2 cm e tagliarla a strisce; annodarle 1 alla volta, friggerle in olio bollente, far scolare l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina e cospargerle di zucchero semolato.

Ingredienti per 8 persone

- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 50g di cacao amaro
- 3 uova
- 450g di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchierino di rum
- olio d'oliva
- zucchero semolato

Ricette simili

- Torta Alla Crema Al Burro
- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Torta Corcovado
- Pastine Bicolori (2)

Nodini

Dolce a base di uova

Ricetta

Mescolate la farina con il lievito e setacciatela sulla spianatoia.
Fate la fontana e mettete nel centro le uova, il burro, lo zucchero, il sale e la vaniglina.
Cominciate ad amalgamare gli ingredienti sbattendo leggermente con una forchetta quindi lavorateli con le mani, impastando energicamente fino a quando la pasta sarà liscia ed omogenea. Raccoglietela a palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 30 minuti.
Dividete la pasta in 3-4 pezzi, infarinate la spianatoia e spianate ogni pezzo con il matterello ad un'altezza di 3-4 mm. Dalla sfoglia ottenuta, ricavate delle strisce larghe circa 2 cm e lunghe poco più di 20.
Annodate ogni striscia su se stessa, senza stringere, in modo da ottenere un nodo molto morbido. Quando i nodini saranno tutti pronti, mettete sul fuoco la padella piena di olio almeno per metà e, quando sarà caldo (160 gradi), friggetene 3-4 alla volta, lasciandoli cuocere non più di circa 2 minuti per parte. Tirateli su uno alla volta con la forchetta e passateli su un doppio foglio di carta da cucina. Quando i nodini saranno tutti pronti, spolverateli di zucchero a velo e accomodateli in un largo cestino rivestito con un tovagliolo di carta.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 4 uova
- 80g di zucchero semolato
- 80g di burro molto morbido
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- olio d'arachidi per friggere
- 100g di zucchero a velo

Ricette simili

- Chiacchiere (11)
- Castagnole (3)
- Torta Allo Yogurt Di Gianna
- Frittelle Dolci Di Zucca
- Frittelle Di Zucca (2)

Nubby Buns

Dolce a base di cannella

Ricetta

Sbattere il burro finché non è cremoso ed aggiungere lo zucchero e le uova. **Mescolare** velocemente con la farina. Con un cucchiaino, lasciar cadere l'impasto in piccole montagnol su di un foglio di carta forno e cuocere in forno a 375-400 gradi F.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tazze di farina setacciata
- 1 1/2 tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 tazza di burro
- 3 uova

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato (8)
- Dolce Nuvola
- Torta Al Cioccolato (2)
- Crispelle
- Crema Pasticciera (2)

Nutella

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Sminuzzare bene cuocendo a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di nocciole
- 100g di zucchero
- 100g di latte
- 40g di olio di semi
- 35g di margarina
- 30g di cacao

Varianti

- Nutella Break
- Nutella In Carrozza
- Nutella Snack

Ricette simili

- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Torta Caprese
- Torta Di Nocciole E Nutella
- Crepe Al Cioccolato
- Torta Al Cacao (2)

Nutella Break

Dolce a base di nutella

Ricetta

Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle, imburrate le fette di pancarré, da cui avrete eliminato la crosta.
Tagliate le fette di pane in diagonale e fate dei tramezzini imbottiti di banana e Nutella.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pancarré
- burro
- 4 banane
- nutella

Ricette simili

- Crostata Di Nutella E Banane
- Banana Split Alla Nutella
- Macedonia Alla Nutella
- Budino Di Riso Alla Nutella
- Dolce Al Cocco E Nutella

Nutella In Carrozza

Dolce a base di nutella

Ricetta

Tagliate a fette sottili (1/2 cm) le due ciriole eliminando le estremità.
Spalmate la metà delle fette con la Nutella.
Sovrapponete alle fette spalmate le altre, in modo da formare dei sandwich, premeteli leggermente.
Lavorate il latte, le uova, lo zucchero e il rum in modo da ottenere una pastella.
Immergete nella pastella i sandwich.
Scaldate l'olio, scolate i sandwich e friggeteli da ambo i lati fino a che non diventino dorati. Scolateli e serviteli caldi spolverizzati di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 ciriole di pane raffermo di un giorno
- nutella
- 20 cl di latte
- 2 cucchiai di zucchero
- olio per friggere
- zucchero a velo
- 2 cucchiai di rum

Ricette simili

- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella
- Krapfen Alla Nutella
- Crepes Alla Nutella
- Frittelle Di Ricotta E Nutella
- Bignè Di Zucca Con Salsa Di Nutella

Nutella Snack

Dolce a base di nutella

Ricetta

Tagliate il filoncino a fette di circa 2 cm e lasciatele abbrustolire in forno.
Spalmate i crostini con la Nutella e copritele con chicchi di mais.
Ripassate un minuto nel forno e serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filoncino di pane francese
- 1 confezione di mais sotto vuoto
- nutella

Ricette simili

- Budino Di Riso Alla Nutella
- Dolce Al Cocco E Nutella
- Sformato Di Pane Alla Nutella
- Gelato Al Mais
- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella

Nutellini In Mezzi Gusci Di Cioccolato

Dolce a base di nutella

Ricetta

Le dosi sono per 15 pezzi.
Fate fondere la cioccolata.
Tagliate dei quadratini di carta oleata di circa 6 cm di lato e stringeteli appoggiandoli al centro dell'impugnatura di un mattarello, girando per arrotondarli: formerete così 15 stampini.
Tuffate gli stampini nel cioccolato fondente in modo da rivestirli esternamente di uno strato dello stesso.
Lasciate raffreddare e solidificare su carta oleata, poi staccate delicatamente i gusci ottenuti dagli stampini.
Riempite con Nutella e guarnite con panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di cioccolato fondente
- panna montata
- nutella

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole

Occhio Di Bue Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Impastate rapidamente il burro ammorbidito con la farina fino a che gli ingredienti non siano amalgamati.
Formate con il composto una fontana e mettete al centro lo zucchero, la vaniglina e i tuorli, Impastate e fate una palla che farete riposare in frigorifero per 30 minuti circa.
Stendete la pasta e ricavate 12 cerchi di identica circonferenza e da sei di essi tagliate un cerchio più piccolo al centro.
Mettete i cerchi su una teglia imburrata e ponetela in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.
Sfornate e sui dischi integri spalmate una cucchiaio abbondante di Nutella.
Ricoprite con l'altra metà bucata e terminate i dolci con dello zucchero a velo.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- vaniglina
- 1 pizzico di sale
- nutella
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Con Crema E Fichi
- Mini Pie Di Pere Con Ricotta
- Cornetti Alla Nutella
- Charlotte Alle Nocciole E Nutella
- Torta Genovese

Offelle Mantovane

Dolce a base di zucchero a velo

Ricetta

Le dosi sono per 15 offelle. Per fare la pasta versate sulla spianatoia la farina, mescolatevi lo zucchero a velo e fate la fontana, unite il burro ammorbidito e i 2 tuorli lavorando rapidamente gl ingredienti.
Fate con la pasta una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e mettetela nella zona meno fredda del frigorifero per mezz'ora.
Preparate intanto il ripieno.
Setacciate in una ciotola la farina e la fecola insieme a 75 g di zucchero a velo: aggiungete due tuorli, 15 g di burro fuso, tiepidissimo, e per ultimo i due albumi montati in neve ben soda. Trascorso il tempo indicato fate con la pasta una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e con uno stampino del diametro d circa 8 cm ricavate dei dischi.
Distribuite in essi un poco di ripieno, pennellate il bordo di ogni mezzo disco con albume sbattuto po piegate la pasta a metà ricavando delle mezzelune.
Premete bene il punto d'unione affinché cuocendo il ripieno non esca: disponete le 'offelle' su una placca imburrata e passatele in forno già caldo a 180 gradi per 35 minuti. Servitele tiepide o fredde, spolverizzate di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero a velo
- 75g di farina bianca
- 30g di fecola di patate
- 30g di burro
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- per la pasta:
- 250g di farina bianca
- 75g di burro
- 50g di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Ciambellone Della Nonna
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Crostata Meringata Al Limone
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Offelle Reggiane

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Le dosi sono per 20 offelle.

Scaldate un po' d'acqua e quando si alzerà il bollore immergetevi le mandorle, sia quelle dolci che le amare; scolatele dopo un attimo, pelatele mettetele su una placca e passatele 5 minuti in forno già caldo a 180 gradi affinché si asciughino. Levatele e quando saranno fredde pestatele nel mortaio insieme a 50 g di zucchero, riducendole in polvere; setacciate la polvere e pestate nuovamente le briciole. Versatela poi in una ciotola, unite un pizzico di sale e di cannella, la scorza grattugiata di mezzo limone e tre tuorli.

Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno sino ad avere un composto ben montato, poi incorporatevi il restante zucchero ed i savoiardi finemente sbriciolati. Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 2 mm e con un tagliapasta dentellato, del diametro di 10 cm, ricavate 20 dischetti. Con un poco di albume leggermente sbattuto pennellateli sul bordo; su un lato di ognuno deponete un poco del composto, rivoltatevi sopra il mezzo disco dì pasta e unitela perfettamente a quella sottostante.

Avrete così delle offelle dalla forma dì mezzaluna. Sistematele su una placca imburrata e infarinata, pennellatele in superficie con altro albume e lasciatele riposare 15 minuti prima di passarle in forno già caldo a 190 gradi; dopo 13 minuti levatele dalla placca. Servitele tiepide, cosparse di zucchero a velo. Il ripieno può anche essere di confettura casalinga o di crema pasticciera ben soda.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta sfoglia
- 75g di zucchero semolato
- 30g di mandorle dolci
- 4 biscotti savoiardi
- 3 uova
- 2 mandorle amare
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- burro
- farina bianca
- 1 pizzico di cannella in polvere
- zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crostata Di Mandorle (2)
- Panettone Di Dresda
- Simnel Cake
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Cornetti Alle Mandorle

Offelle Ubaldine

Dolce a base di frutta secca

Ricetta

Fate la pasta con gli ingredienti indicati e lasciatela riposare.
Tritate insieme, al mixer, la frutta secca. Mescolatevi il miele e un pizzico di spezie.
Stendete la pasta non troppo sottile e ricavatene dei cerchi. Su ognuno deponete un po' di ripieno.
Ripiegate a metà e chiudete le offelle premendone i bordi. Friggetele in abbondante olio e servitele subito spolverate di zucchero.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 200g di farina
- 20g di burro morbido
- 20g di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 150g di mandorle pelate
- 50g di gherigli di noci
- 50g di nocciole tostate
- 50g di miele
- spezie macinate miste (cannella, noce)
- olio per friggere
- zucchero

Ricette simili

- Panforte (antica Ricetta)
- Pangiallo (2)
- Crostata Di Ricotta Alla Frutta Secca
- Gubana
- Panforte

Omelette Ai Canditi

Dolce a base di frutta candita

Ricetta

Frullate le uova aggiungendoci lo zucchero, la metà del rum, la panna e 1/3 della frutta candita.
Sciogliete il burro nella padella e cuoceteci l'omelette. Quando sarà densa nei 2 lati, arrotolatela e metteteci dentro la metà della frutta candita rimasta, tagliata a pezzetti.
Mettete l'omelette su di un piatto versandoci sopra la frutta candita rimasta e cospargete con abbondante zucchero a velo.
Servite bagnando con il rum rimasto al quale darete fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 2 cucchiai di panna fresca
- 100g di frutta candita
- 1 bicchierino di rum
- 50g di zucchero
- zucchero a velo
- 50g di burro

Ricette simili

- Vatrushka
- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Corona Alla Frutta
- Plumcake (2)
- Smetana Alla Frutta

Omelette Alla Frutta

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

Snocciolare le ciliegie e tagliarle a metà.
Incorporare ai soli tuorli 1 cucchiaio di zucchero, 1 spruzzo di maraschino, 1 pizzico di sale e la frutta.
Mescolare piano.
Montare a neve densa gli albumi e unirli al composto. Far dorare a fuoco dolce l'omelette dal lato a contatto con il recipiente, dopodichè trasferirla in un piatto resistente al calore, spolverizzarla di zucchero e passarla per qualche minuto sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- zucchero
- 12 di ciliegie
- 1 spruzzo di maraschino
- burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Dolce Foresta Nera
- Gelato Al Maraschino
- Crostata Di Rose E Frutti Di Bosco
- Torta Della Foresta Nera (2)
- Macedonia Di Ciliegie E Pompelmo

Omelette Alla Marmellata

Dolce a base di marmellata di albicocche

Ricetta

Sbattete leggermente in una terrina le uova con il sale e 1 cucchiaio di zucchero abbondante.
Preparate quindi l'omelette versando un quarto di composto nella padella calda con il burro; ruotate la padella per distribuire bene le uova e quando la frittatina è rappresa fatela scivolare su un piatto.
Ripetere 4 volte.
Scaldare leggermente la marmellata e mettetela al centro della omelette prima di ripiegarle.
Sistemate le omelette così preparate su un piatto di portata già caldo.
Cospargete con lo zucchero rimasto e con una forchetta arroventata formate dei disegni sulla superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 80g di marmellata di albicocche
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Omelette Alla Marmellata (2)
- Omelette Alla Marmellata Di Albicocche E Panna

Ricette simili

- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Crostata Di Albicocche (4)
- Tronchetto Alla Marmellata
- Pane Di Cioccolato
- Budino Di Pane (2)

Omelette Alla Marmellata (2)

Dolce a base di marmellata di pesche

Ricetta

Sbattete leggermente in una terrina le uova con il sale e 1 cucchiaio di zucchero abbondante.
Preparate quindi l'omelette versando un quarto di composto nella padella calda con il burro; ruotate la padella per distribuire bene le uova e quando la frittatina è rappresa fatela scivolare su un piatto.
Ripetere 4 volte.
Scaldare leggermente la marmellata e mettetela al centro della omelette prima di ripiegarle.
Sistemate le omelette così preparate su un piatto di portata già caldo.
Cospargete con lo zucchero rimasto e con una forchetta arroventata formate dei disegni sulla superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 80g di marmellata di pesche
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Omelette Alla Marmellata
- Omelette Alla Marmellata Di Albicocche E Panna

Ricette simili

- Frollette Di Pesche
- Torta Ai Pinoli
- Torta Di Pinoli
- Budino Di Pesche
- Torta Ai Pistacchi (2)

Omelette Alla Marmellata Di Albicocche E Panna

Dolce a base di panna

Ricetta

In un tegamino mettete la marmellata, diluitela con due cucchiai di rum e mescolando fate scaldare a fuoco moderato. In una terrina sgusciate le uova, aggiungete lo zucchero e l'acqua, sbattete con la forchetta per mezzo minuto. In una padella scaldate lentamente il burro, versatevi le uova, lasciate che il liquido scorra sul fondo del recipiente coprendolo. Quando l'omelette è cotta sotto e ancora morbida sopra, distribuite al centro la marmellata di albicocche e, sopra, ripiegatevi prima la parte sinistra e poi la parte destra. Quindi fate scivolare l'omelette sul piatto da portata.

Montate la panna, disponetela in una coppa, cospargetela con due cucchiai di mandorle tritate e servitela a parte con l'omelette. Un altro tipo di farcia è costituito dalla frutta sciroppata che, in tal caso, deve essere sgocciolata dal sugo, tagliata a dadi molto piccoli e messa al centro dell'omelette.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 30g di burro
- 2 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di acqua
- per il ripieno:
- 40g di marmellata di albicocche
- 20 cl di panna
- mandorle pelate
- rum

Ricette simili

- Anello Allo Zenzero
- Treccia Di Mandorle
- Mele Al Forno Con Mandorle
- Crostata Di Albicocche Alle Mandorle
- Dundee Cake

Omelette Con Frutta Secca

Dolce a base di prugne secche

Ricetta

In una ciotola lasciate ammorbidire l'uvetta, le prugne e le albicocche tagliate a pezzettini. In una terrina sgusciate le uova, unite lo zucchero e l'acqua, la buccia dell'arancia grattugiata.
Sbattete con una forchetta per mezzo minuto. In un padella fate scaldare lentamente il burro, versatevi le uova sbattute.
Lasciate che la parte non rappresa delle uova scorra sul fondo del recipiente ricoprendolo. Quando l'omelette è cotta sotto e morbida sopra, cospargetela al centro con la frutta secca leggermente strizzata.
Ripiegate sulla frutta la parte sinistra dell'omelette e su questa la parte destra. Passatela sul piatto da portata.
Spolverizzate la superficie di zucchero, spruzzate con il rum, fiammeggiate e portate a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 30g di burro
- 4 cucchiai di acqua
- scorza d'arancia
- per il ripieno:
- 50g di uvetta sultanina
- 2 prugne secche
- 2 albicocche secche
- rum

Ricette simili

- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta
- Focaccine Dolci
- Ciambellone Con Frutta Secca
- Frutta Cotta Mista (2)

Omelette Di Lamponi

Dolce a base di uova

Ricetta

In un tegamino mettete la marmellata, diluitela con due cucchiai di kirsch, mescolate e scaldate per alcuni minuti. In una ciotola sgusciate le uova, aggiungete lo zucchero e l'acqua, sbattete con la forchetta per mezzo minuto.
Lasciate sciogliere lentamente il burro in una padella, versatevi le uova e fatele scorrere sul fondo del recipiente ricoprendolo. Quando l'omelette è cotta sotto e ancora morbida sopra, ripiegate la parte sinistra verso il centro e sopra a questa la parte destra.
Fate scivolare l'omelette sul piatto da portata caldo e versatevi sopra la marmellata al liquore.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 20g di zucchero
- 30g di burro
- 4 cucchiai di acqua
- per la salsa:
- 50g di marmellata di lamponi
- kirsch

Ricette simili

- Torta Alcazar
- Mele Nel Nido
- Frittelle Di Frutta Allo Champagne
- Torta Di Sfoglia Alla Frutta
- Torta Sbronza Irlandese

Omelette Soufflé

Dolce a base di uovo

Ricetta

In una terrina lavorate a spuma i tuorli con 30 g di zucchero, quindi incorporatevi l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello, e la scorza di limone grattugiata. In un'altra terrina montate a neve ben ferma gli albumi con 80 g di zucchero, unite la fecola di patate, mescolate con cura per amalgamare bene il tutto, infine incorporate gli albumi al composto di tuorli e zucchero.
Fate fondere il burro a calore dolcissimo in una casseruolina, lasciatelo raffreddare, quindi stendetelo su un piatto di portata, possibilmente d'argento, aiutandovi con un pennello.
Cospargete sul piatto lo zucchero rimasto, quindi distribuitevi sopra tre quarti del composto preparato.
Sagomate quest'ultimo, dandogli la forma di una barchetta capovolta, lisciatene con cura la superficie, quindi ricavate nella parte superiore una fessura lunga circa 8 cm e praticate sui lati della "barchetta" delle leggere incisioni longitudinali, parallele fra loro.
Ponete ciò che resta del composto in una tasca di tela con bocchetta a stella e formate una corona di rosette attorno alla fessura e lungo la base del dolce.
Passate l'omelette nel forno caldo (200 gradi) per 10-12 minuti e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 150g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 5 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 30g di burro

Varianti

- Omelette Soufflé (2)
- Omelette Soufflé (3)

Ricette simili

- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Buche De Noel
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Di Mandorle (3)
- Bohmische Kolatschen

Omelette Soufflé (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Versate il Marsala in una ciotola, bagnatevi velocemente i savoiardi e allineateli in una pirofila imburrata. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto denso e spumoso, quind incorporatevi con molta delicatezza gli albumi montati a neve ferma.
Versate il composto sopra i savoiardi.
Mettete in forno preriscaldato a 175 gradi e cuocete per un quarto d'ora senza aprire lo sportello. Il composto deve gonfiarsi e assumere un bel color oro pallido.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero
- 100g di biscotti savoiardi
- 4 uova
- 1 bicchiere di vino marsala
- burro

Varianti

- Omelette Soufflé
- Omelette Soufflé (3)

Ricette simili

- Zuppa Inglese (5)
- Budino Di Savoiardi
- Tiramisù (2)
- Charlotte Alla Crema
- Zuppa Inglese Casalinga

Omelette Soufflé (3)

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Inzuppare i savoiardi nel liquore poi sistemarli sul fondo di una pirofila ben imburrata.
Sbattere i tuorli insieme allo zucchero, montare le chiare a neve; mescolare tuorli e albumi lavorati, po versare il composto sopra i savoiardi.
Mettere in forno a calore moderato per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero
- 4 uova
- 100g di biscotti savoiardi
- 1 bicchiere di rum
- burro

Varianti

- Omelette Soufflé
- Omelette Soufflé (2)

Ricette simili

- Crescionda
- Torta Al Bourbon
- Budino All'amaretto
- Charlotte Alle Uova
- Spumone Coi Savoiardi

Orange Cheese Cake

Dolce a base di arancia

Ricetta

Preparare una frolla con la farina, il sale, il burro, 60 g di zucchero, un tuorlo e l'acqua. Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero, poi con i tre quarti della pasta, foderare uno stampo per torte.
Mescolare la farina gialla con l'uovo intero e l'albume.
Aggiungere il formaggio, lo zucchero rimasto, il succo e la scorza dell'arancia, infine la panna.
Mescolare bene.
Mettere la miscela nella tortiera foderata e infornare a 220 gradi per circa 10 minuti, fino a quando i ripieno comincia ad addensarsi.
Togliere dal forno e ridurre la temperatura a 160 gradi, decorare con le strisce ottenute dalla pasta rimasta e lasciare in forno per altri 35 minuti.
Consumare freddo.

Ingredienti per 8 persone

- 230g di farina
- 140g di burro
- 140g di zucchero
- 2 uova
- 1 1/2 cucchiaini di acqua
- 230g di formaggio caprino morbido
- 30g di farina gialla
- 1 arancia (succo e scorza grattugiata)
- 1 tetrapak di panna fresca
- sale

Ricette simili

- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Babà (2)
- Frittelle Di Riso (8)
- Torta Alla Ricotta
- Dolce Di Pasqua

Orsetto

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Mettete le banane in una ciotolina, schiacciatele fino a farle diventare cremose.
Aggiungete panna montata, zucchero. Con l'amaretto fare i capelli, 2 gocce di cioccolata per gli occhi le lingue di gatto per le orecchie, il kiwi per la bocca e le ciliegine per il naso.
Mettere in frigo il tutto fino a quando non vedete che il composto è abbastanza duro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ciotola di panna montata
- 1 ciotola di biscotti amaretti
- 1 spicchio di limone
- 2 banane a rondelle
- 2 spicchi di kiwi
- 2 biscotti lingue di gatto
- 2 ciliegine candite
- 25g di zucchero
- alcune gocce di cioccolata

Ricette simili

- Coppe Arlecchino
- Spuma Rosa
- Spuma Di Pere (2)
- Dolce Di Crema
- Spumone Di Albicocche

Ossi Da Mordere

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Si impasta il tutto, si dà la forma di biscotti e si cuoce al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle dolci
- 200g di zucchero
- 200g di farina bianca
- 1 albume d'uovo sbattuto

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Biscotti Alle Noci
- Cuore Al Marzapane
- Dolcetti Di Mandorle
- Brutti Boni

Ostraka Svedese Al Formaggio

Dolce a base di ricotta

Ricetta

In una fondina mescolate ricotta, farina di mandorle, buccia di limone grattugiata e maizena. Unitevi la panna e la vaniglina, rimestando fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Una alla volta, unite le uova.
Ungete una teglia di circa 22 cm di diametro.
Spargete al suo interno lo zucchero e versatevi il composto di formaggio.
Fate cuocere per 75 minuti in forno preriscaldato a 175 gradi. Appena pronta, lasciate che la torta si raffreddi nel forno spento; capovolgetela su un piatto, guarnitela con le candeline e servitela immediatamente (tiepida), con la frutta gelata a pezzetti.

Ingredienti per 8 persone

- 100g di farina di mandorle
- 750g di ricotta fresca
- 1 limone
- 50g di maizena
- 200g di panna
- 4 uova
- 1 bustina di vaniglina
- 100g di zucchero
- 400g di frutta sciroppata

Ricette simili

- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Vatrushka
- Crostata Di Fragole Fresche
- Crostata Di Fragole, Lamponi E Ribes
- Crostata Di Frutta Fresca (2)

Pabassinas

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Le dosi sono per 70 'pabassinas'.

Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana, unite un pizzico di sale, lo zucchero, il burro ammorbidito ed a pezzetti, i due tuorli; lavorate la pasta solo lo stretto necessario per mescolare gli ingredienti, quindi fate una palla, avvolgetela in carta oleata e mettetela in frigorifero.

Ponete ad ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta.

Scottate in acqua bollente le noci e le mandorle, quindi pelatele e tritatele. Quando la pasta avrà riposato per circa mezz'ora incorporatele il trito di frutta secca e l'uvetta ben strizzata ed asciugata stendete con il matterello l'impasto ottenendo una sfoglia alta 1 cm e da essa ricavate, con un tagliapasta tanti piccoli rombi, ponendoli mano a mano in una placca cosparsa con farina di mandorle. Quando la placca sarà completa passatela in forno già caldo a 150 gradi, cuocendo i biscotti per circa 20 minuti, disponeteli poi sopra una gratella coperta con un canovaccio e lasciateli raffreddare.

Ultimate tutta la pasta procedendo come già indicato.

Preparate la glassa mettendo in un recipiente lo zucchero a velo con 75 g d'acqua; ponetelo sul fuoco e fatelo sciogliere, poi aiutandovi con una forchetta immergetevi uno per uno i 'pabassinas', rivestendoli, posateli nuovamente sulla placca spolverizzata ancora con farina di mandorle e passateli in forno a calore bassissimo (50 gradi) per farli asciugare (bastano 30 minuti).

Ingredienti per 6 persone

- 150g di zucchero a velo
- 70g di uvetta sultanina
- 70g di gherigli di noci
- 70g di mandorle
- poca di farina di mandorle
- per la pasta frolla:
- 250g di farina bianca 00
- 130g di burro
- 120g di zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo grandi
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pabassinas Romboidali

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Delizia Alle Noci
- Torta Di Mele (10)
- Torta Francese Ai Fichi
- Crostata Di Ricotta Alla Frutta Secca

Pabassinas Romboidali

Dolce a base di mandorle sgusciate

Ricetta

Immergere in acqua calda le mandorle sgusciate, pelarle e triturarle grossolanamente; triturare anche i gherigli di noci e unirli alle mandorle.
Aggiungere l'uva passa privata dei semi e amalgamare il tutto con la sapa.
Travasare il composto in una pentolina di coccio, portarlo su fuoco basso e fare addensare la miscela avendo cura di rimestare in continuazione con una spatola di legno. Dopo circa 30 minuti, quando la massa sarà diventata un tutto omogeneo, la si versa sul tavolo umido e appena avrà perduto un po' di calore la si divide in pezzi grandi quanto un mandarino che si foggiano con le mani in forma di rombo bombato. Una volta utilizzato tutto l'impasto e ottenute tutte le pabassine, queste si mettono su una gratella a maglia sottile o su un vassoio e si lasciano ad asciugare 1-2 giorni. Trascorso il termine indicato si ricoprono di ghiaccia o di confettini variopinti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mandorle sgusciate
- 10 gherigli di noci
- 500g di uvetta sultanina
- 50 cl di sapa
- per guarnire:
- ghiaccia
- alcuni di confettini colorati

Ricette simili

- Pere Ripiene (2)
- Rotolo Di Fichi All'alloro
- Beccute
- Pabassinas
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Pain D'épices

Dolce a base di miele

Ricetta

Scaldate lentamente il miele in modo che diventi liquido (evitate però che prenda il bollore).
Aggiungete la marmellata di arance e mescolate bene fino a che tutto il composto è caldo.
Mettete in una terrina la farina setacciata insieme al lievito, quindi aggiungete un pizzico di sale, le spezie, l'olio e il latte.
Mescolate aggiungendo il composto di miele e marmellata, poi versate tutto in uno stampo rettangolare dai bordi alti, tipo plumcake, foderato di carta da forno imburrata.
Mettete in forno a 160 gradi per un'ora e mezzo.
Lasciate raffreddare il dolce nello stampo e fatelo riposare un giorno prima di utilizzarlo. Il pain d'épices, ottimo per una prima colazione, si può gustare, così, semplice, oppure spalmato con un velo leggero di burro. Per la confezione-regalo può essere simpatico accostarlo a frutta candita.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di miele
- 250g di marmellata di arance
- 250g di farina bianca
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 10 cl di latte
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 bel pizzicone di cannella in polvere
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Mele (7)
- Torta Speziata
- Castagnole Di Carnevale Alla Milanese
- Tortelli Di Carnevale Alla Milanese

Palacinche Alla Gundel

Dolce a base di noci

Ricetta

Le dosi per 12 palacinche (crepes) dolci. Conviene preparare prima la salsa. Metti la cioccolata del (II) in un tegamino e falla sciogliere in forno. Mentre si scioglie, monta la panna fresca del (III), versa i un pentolino gli ingredienti del (I) e portali a bollore. Versa i tuorli del (III) in un pentolino, lavorali co gli altri ingredienti del (III), tranne il latte e la panna che hai montato prima a parte. Aggiungi l cioccolata fusa poi, poco per volta, il latte del (III). Riscalda a calore dolcissimo (non deve bollire). Togli la salsa dal fuoco, lasciala raffreddare, incorpora la panna montata e bagna con la metà del rum (lo stesso in cui hai tenuto a mollo l'uvetta e la scorza d'arancia candita). Ora prepara il ripieno. Porta a bollore la panna fresca e aggiungi tutti gli altri ingredienti del ripieno tranne il rum. Fai sobbollire per 2 minuti, poi allontana dal fuoco e lascia raffreddare. Bagna con il rum residuo. Dovresti ottenere un impasto spalmabile; se la sua densità non ti soddisfa, puoi addensarlo con altre noci tritate o diluirlo con latte. Spalma il ripieno su dodici palacinche, arrotolale, friggile brevemente da ambo i lati in 50 g di burro, infine trasferiscile in un piatto di servizio e 'nappale' con la salsa.

Ingredienti per 12 persone

- per il ripieno:
- 15 cl di rum a 50-60 gradi
- 40g di uvetta sultanina tenuta 8 ore nel rum
- 20g di scorza d'arancia candita 8 ore nel rum
- 180g di noci macinate non troppo finemente
- 10 cl di panna fresca
- 120g di zucchero
- 1 presina di cannella in polvere
- per la salsa (i):
- 25 cl di latte
- odore di vaniglia
- 30g di zucchero
- per la salsa (ii):
- 100g di cioccolato fondente
- per la salsa (iii):
- 15 cl di panna fresca
- 3 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- cacao in polvere
- 15g di farina
- 5 cl di latte

Ricette simili

- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Crepes Alla Ricotta
- Strudel Semplice
- Biscotti Al Panpepato
- Torta Di Zucchine E Cioccolato

Palacinka

Dolce a base di uovo

Ricetta

In una terrina sbattete l'uovo, diluite il latte nella farina, aggiungete quindi la pastella all'uovo e sbattete il tutto per qualche minuto.
Fate scaldare una pentola adatta per crepes con un poco di olio, versatevi il composto e fate cuocere per 2-3 minuti per lato, prima da un lato, poi dall'altro.
Riempite le crepes con le noci tritate , quindi arrotolatele su sè stesse. Sistematele in una teglia le une affianco alle altre. copritele a filo con latte intero zuccherato bollente fresco e lasciatele riposare per 2 ore in frigorifero.
Servite due crepes a testa in piatti fondi individuali.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 100 cl di latte
- noci tritate
- zucchero impalpabile

Ricette simili

- Crepes (5)
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Barrette Croccanti
- Presnitz
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Palle Di Neve

Dolce a base di cacao dolce

Ricetta

Passare mandorle e nocciole nella centrifuga elettrica, mescolarle al cacao, quindi legarle con un po' di burro e uno o due albumi leggermente battuti. Farne delle palline grosse quanto noci, passarle più volte nello zucchero e quando saranno ben ricoperte allinearle su una teglia foderata di carta di alluminio. Porle in forno a 150 gradi. Quando saranno gonfie e asciutte sfornarle e lasciarle raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di zucchero vanigliato
- 100g di cacao dolce
- 2 albumi d'uovo
- burro
- 250g di mandorle e nocciole sgusciate e pelate

Varianti

- Palle Di Neve (2)

Ricette simili

- Torrone
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Pangiallo
- Torta Al Cioccolato (7)
- Biscottini Alle Nocciole

Palle Di Neve (2)

Dolce a base di cacao dolce

Ricetta

Passare mandorle e nocciole al tritatutto, mescolarle al cacao, poi legarle con un po' di burro e gli albumi leggermente battuti per ottenere un impasto di una consistenza tale da permettere di ricavarne tante palline grosse come noci. Passarle più volte nello zucchero, allinearle su una teglia foderata di alluminio, porre in forno a 150 gradi e cuocere fino a quando saranno gonfie e asciutte. Servirle al momento del caffè.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di mandorle e nocciole sgusciate e pelate
- 250g di zucchero vanigliato
- 100g di cacao dolce
- 2 albumi d'uovo
- burro

Varianti

- Palle Di Neve

Ricette simili

- Torrone
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Pangiallo
- Torta Al Cioccolato (7)
- Biscottini Alle Nocciole

Palline Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tagliuzzate il cioccolato, ponetelo in una casseruolina e fatelo sciogliere a bagnomaria. In una ciotola montate i due tuorli con lo zucchero, lavorandoli sino ad ottenere un composto gonfio e bianco incorporatevi poi, a filo, il cioccolato, sempre sbattendo con una piccola frusta o con un cucchiaio di legno.
Sbriciolate finemente quattro amaretti ed unite anche loro, insieme ad un pizzichino di sale ed a 30 g di liquore.
Coprite il recipiente con pellicola trasparente e passatelo per mezz'ora (o anche di più) in frigorifero.
Riducete in polvere i restanti amaretti. Con il composto ormai freddo formate delle palline grosse poco più di una noce; passatele nella polvere di amaretti e sistemate ognuna in un pirottino di carta bianca, collocandole mano a mano che sono pronte in un piatto piano da dolci o sopra un vassoio adeguato. In attesa di offrirle rimettete le palline in frigorifero. Sono squisite e potete servirle ad un dopocena con i liquori.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di cioccolato fondente
- 60g di zucchero semolato
- 8 biscotti amaretti grandi
- 2 tuorli d'uovo
- 30g di liquore all'amaretto
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Polpettine Dolci (2)
- Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum
- Coppe Al Cioccolato
- Bomba Deliziosa
- Crostata Di Pere Agli Amaretti

Palline Al Sesamo

Dolce a base di semi di sesamo

Ricetta

Mescolare la farina con lo zucchero, la vaniglina, 1 cucchiaino di zenzero e una presa di lievito.
Unire 1 uovo e il burro fuso ma non caldo.
Lavorare il composto poi formare tante palline della grandezza di una noce. Passarle nell'altro uovo sbattuto e poi rotolarle nei semi di sesamo. Disporre le palline su una placca leggermente unta e cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 50g di zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- 2 uova
- 50g di burro
- 1 presa di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- semi di sesamo

Ricette simili

- Torta Di Mele (7)
- Torta Allo Zenzero (2)
- Torta Al Crumble
- Pan Di Spezie
- Pain D'épices

Palline Colorate (2)

Dolce a base di biscotti secchi

Ricetta

Lavorare il mascarpone con il burro, lo zucchero e il tuorlo per almeno 15 minuti.
Unire il cacao, il maraschino e i biscotti tritati finemente col mixer.
Continuare a lavorare finché l'impasto sarà denso ed omogeneo.
Formare delle palline e passarle nei confettini. Disporre le palline su un vassoio e tenere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mascarpone
- 50g di burro
- 100g di zucchero a velo
- 1 tuorlo d'uovo
- 60g di cacao
- 130g di biscotti secchi
- 1 bicchierino di maraschino
- 3 bustine di confettini colorati

Ricette simili

- Cioccolatini Al Mascarpone
- Salame Di Cioccolato
- Mattonella Di Caffè
- Tiramisù
- Coppe Al Mascarpone

Palline Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciare le castagne e cuocerle in acqua leggermente salata. Una volta ben cotte togliere loro la pellicina e passarle al passapatate.
Mettere in una terrina la purea così ottenuta e amalgamare lo zucchero secondo il gusto.
Incorporare il cognac.
Fare delle piccole palline con il composto arrotolandole fra le mani e tuffarle una alla volta nella polvere di cacao. Disporle su un vassoio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne
- zucchero
- 1 cucchiaino di cognac
- cacao amaro in polvere

Varianti

- Palline Di Castagne (2)
- Palline Di Castagne (3)
- Palline Di Castagne Ricoperte Di Nutella

Ricette simili

- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Torta Morbidona Al Cioccolato E Castagne
- Castagnaccio Di Nina
- Torta Alla Crema Al Burro
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Palline Di Castagne (2)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Le dosi sono per 23-24 palline.

Lavate le castagne poi con un coltellino appuntito fate su ognuna una piccola incisione; versatele in una casseruola, copritele di acqua fredda, salatele leggermente e fatele cuocere a recipiente coperto. Appena saranno pronte pelatele, estraendole a poche per volta, poi passatele al setaccio o al passaverdure, lasciando cadere il ricavato in una ciotola. Unitevi il burro ammorbidito ed a pezzetti, il cacao amaro setacciato, lo zucchero e quattro cucchiaiate di un buon liquore aromatico; lavorate energicamente con un cucchiaio di legno e quando avrete ottenuto un composto ben liscio ed omogeneo mettetelo in frigorifero per circa un'ora, coprendo il recipiente con pellicola trasparente. Nel frattempo sbollentate le mandorle, indi pelatele e fatele tostare in forno a 180 gradi: estraetele quando inizieranno ad imbiondire, levatele dalla placca, lasciatele raffreddare e tritatele non troppo finemente. Mettetele in un piatto fondo ed unitevi il cacao dolce setacciato, mescolando con cura. Con il composto di castagne formate delle palline grosse quanto una noce, poi passatele nel cacao e mandorle, rivestendole per bene. Mano a mano che sono pronte ponetele in pirottini di carta bianca, poi mettetele sopra un piatto piano, copritelo con carta metallizzata badando di non schiacciarle e tenetele in frigorifero sino al momento di servirle; possono starvi un'ora o cinque ore o un giorno, saranno sempre ottime.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne
- 75g di burro morbido
- 75g di zucchero semolato
- 50g di mandorle
- 25g di cacao amaro
- 25g di cacao dolce
- 4 cucchiai di liquore aromatico
- sale

Varianti

- Palline Di Castagne
- Palline Di Castagne (3)
- Palline Di Castagne Ricoperte Di Nutella

Ricette simili

- Frittata Dolce (4)
- Praline Al Cioccolato (2)
- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Pastine Di Castagne All'amaretto
- Salame Al Cioccolato

Palline Di Castagne (3)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Coprire di acqua fredda le castagne, private della scorza, e farle bollire per 15 minuti.
Togliere quindi la seconda pelle, buttarle nel latte bollente e portare a termine la cottura; passarle a setaccio, aggiungere lo zucchero, la vaniglia, il burro sbattuto a crema e il cacao.
Formare delle palline grosse come noci e passarle nella graniglia di cioccolato.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di castagne
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 100 cl di latte
- 2 cucchiaini di cacao
- 1 bustina di vaniglia
- 50g di cioccolato in granuli

Varianti

- Palline Di Castagne
- Palline Di Castagne (2)
- Palline Di Castagne Ricoperte Di Nutella

Ricette simili

- Sanguinaccio Senza Sangue
- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Torta Alle Castagne
- Biscotti Con Le Gocce
- Torta Di Ricotta (7)

Palline Di Castagne Ricoperte Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Sbucciate le castagne e cuocetele in acqua salata, eliminate la pellicina e, dopo averle setacciate, fate cuocere il composto con burro, latte, zucchero e mandorle tritate.
Levate dal fuoco e formate con il composto delle palline che ricoprirete di Nutella fatta ammorbidire a bagnomaria.
Lasciate raffreddare e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 20 di castagne
- 50g di nutella
- 100g di mandorle
- 25g di burro
- 50g di zucchero
- 1 1/2 tazza di latte

Ricette simili

- Dolcetti Di Castagne E Nutella
- Dolce Di Castagne Ricoperto Di Nutella
- Budino Di Riso Alla Nutella
- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella
- Budino Di Castagne (3)

Palline Di Cocco

Dolce a base di polpa di cocco grattugiata

Ricetta

Tostare i pinoli nel forno per pochi minuti, rigirandoli.
Mescolare la ricotta con il cocco e lo zucchero. Con il composto formare delle palline grandi come noci, passarle nei pinoli facendoli aderire bene e poi cospargere le palline di zucchero a velo.
Tenere in fresco fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di ricotta
- 50g di zucchero
- 50g di polpa di cocco grattugiata
- 80g di pinoli
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crema Di Cocco E Mango
- Bocconcini Al Cocco
- Torta Al Cocco E Ananas
- Dolce Bicolore Al Cocco
- Pudin De Coco

Palline Di Gelato In Salsa Rossa

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Chiedete in gelateria di prepararvi una scatola con le palline di gelato già pronte. Suddividetele in quattro bicchieri trasparenti mettendole in verticale una sopra l'altra.
Frullate i lamponi con 1/2 bicchiere d'acqua e lo zucchero fino a ottenere una salsa piuttosto densa. Versatela adagio nei bicchieri di gelato in modo che risulti un disegno variegato bianco e rosso.

Ingredienti per 4 persone

- 12 palline di gelato al limone
- 200g di lamponi
- 50g di zucchero
- acqua

Ricette simili

- Dessert Al Gelato
- Coppe Melba
- Coppe Di Gelato Ai Lamponi
- Rotolo Ai Lamponi
- Lamponi Con Gelato Alla Crema

Palline Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Si sgusciano le mandorle con acqua bollente e si macinano molto fini con il macinacaffé elettrico. Si scioglie lo zucchero al fuoco con mezzo bicchiere d'acqua, poi si mettono le mandorle macinate, il Villacidro e le gocce di fiori d'arancio. Si mescola bene, si fanno delle palline con le mani inumidite e si passano nello zucchero.
Lasciare asciugare per due giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandorle
- 1000g di zucchero
- 1 bicchierino di villacidro
- poche gocce di acqua di fiori d'arancio

Ricette simili

- Marzapane (2)
- Alberelli Di Mandorle
- Gueffus
- Halva Di Semolino
- Crema Ai Biscottini

Palline Di Melone Al Porto

Dolce a base di melone

Ricetta

Mettete i meloni in frigo per diverse ore. Un'ora prima del pranzo tagliateli a metà, svuotateli di tutti i semi e ritagliate la polpa a palline aiutandovi con lo scavino di metallo che si usa di solito per le patate.
Mettete le palline nei mezzi meloni svuotati e conditele col Porto e lo zucchero.
Rimettete tutto di nuovo nel frigo per almeno mezz'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 meloni piccoli maturi
- vino porto
- zucchero

Ricette simili

- Melone Al Porto (3)
- Meloni Piccoli Al Porto
- Coppe Di Melone Al Porto
- Melone Al Porto
- Meloni A Sorpresa

Palline Di Nocciole E Fiocchi D'avena

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Fare una pasta consistente con i fiocchi d'avena, l'uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, il sale e l'acqua.
Tostare le nocciole sgusciate, sfregarle tra le mani per eliminare la pellicina, ridurle in polvere e unirle alla pasta. Con 1 cucchiaio raccogliere ad una ad una piccole quantità di pasta e farle cadere su carta oleata disposta in 1 teglia da forno.
Infornare a fuoco medio per 35 minuti. In questa ricetta non è previsto lo zucchero. Nella cucina naturale è uso dolcificare con frutta essiccata (mele, uvetta passa, ecc.), che da un apporto naturale e sano di zuccheri.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fiocchi d'avena
- 1 bicchiere di uvetta sultanina
- 2/3 bicchiere di nocciole triturate
- sale

Ricette simili

- Dolcetti Alle Nocciole (2)
- Torta Di Fiocchi
- Pane All'uvetta
- Biscotti Irlandesi
- Biscotti All'avena

Palline Di Pasta Di Mandorle

Dolce a base di pasta di mandorle

Ricetta

Mettete la pasta di mandorle in una ciotola, unite il liquore, lavoratela con le dita fino ad ottenere un composto morbido.
Prendete una quantità di pasta grande come una ciliegia e arrotolatela fra le palme delle mani per fare una pallina.
Proseguite nello stesso modo con il resto della pasta, mettendo le palline su carta da forno. Tenetele in freezer per 10 minuti.
Tagliate il cioccolato, mescolatelo all'olio e fondetelo: appoggiate il recipiente su una pentola d'acqua portata quasi a bollore, facendo in modo che il recipiente con il cioccolato sfiori appena l'acqua, fate fondere per 10 minuti, mescolando ogni tanto.
Togliete il pentolino dall'acqua e immergetevi le palline di pasta di mandorle, una alla volta. Scolatele, appoggiatele su un foglio di carta da forno.
Lasciate asciugare per 60 minuti a temperatura ambiente.
Cospargete di zucchero a velo fatto scendere da un colino al momento di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 100g di pasta di mandorle
- 1 cucchiaio di rum
- 120g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di olio di mais
- 30g di zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato (3)
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Bocconcini Brasiliani
- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Rotolo Ai Due Cioccolati

Palline Di Primavera Al Cocco

Dolce a base di cocco

Ricetta

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoratelo a spuma col cucchiaio di legno.
Incorporate lo zucchero, poi il tuorlo dell'uovo, 150 g di cocco grattugiato, gli amaretti ridotti in polvere e il rum.
Mescolate delicatamente e incorporate infine l'albume montato a neve ferma.
Ricavate da questo composto tante palline di misura omogenea, passatele nel rimanente cocco grattugiato e lasciatele in frigorifero fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 100g di biscotti amaretti (o altri biscotti)
- 1 uovo
- 100g di zucchero
- 200g di cocco grattugiato
- 2 bicchieri di rum

Ricette simili

- Bomba Deliziosa
- Coppe Al Cioccolato
- Budino Del Criceto Alla Pentola A Pressione
- Dolce Di Crema
- Mousse Di Cioccolato E Cocco

Palline Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Sbattere le uova, unire la farina e una presa di sale, mescolare, poi incorporare il latte. Ottenuta una pastella densa far riposare 1/2 ora.
Lavorare a lungo con le mani la ricotta, la cannella, 75 g di zucchero e i tuorli.
Formare delle palline, infarinarle, passarle nella pastella, friggerle in olio bollente e spolverizzarle di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di ricotta
- 150g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di cannella
- farina
- per la pastella:
- 1 uova
- 3 cucchiai di farina
- 3 cucchiai di latte
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Palline Di Ricotta (2)
- Palline Di Ricotta Fritte

Ricette simili

- Torta Di Ricotta (3)
- Pastiera (3)
- Crostata Al Caramello
- Pastiera (5)
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum

Palline Di Ricotta (2)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Impastate la ricotta con metà farina di cocco.
Aggiungete il cacao, lo zucchero e amalgamate con cura.
Versate alcuni cucchiai di granatina e aggiungetene se il colore vi sembra troppo pallido. Con l' impasto ottenuto e magari, aiutandovi con un cucchiaio, formate tante palline grandi come una noce. Rotolatele nella farina di cocco avanzata in modo che siano tutte ricoperte.
Mettete le palline in altrettanti pirottini di carta e fatele riposare in frigorifero per un'ora prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di ricotta romana
- 100g di farina di cocco
- 100g di zucchero
- granatina per un impasto rosa

Varianti

- Palline Di Ricotta
- Palline Di Ricotta Fritte

Ricette simili

- Meringa Al Cocco
- Ricotta Dorata
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Crema Fritta Alla Arancia
- Frittelle Di Ricotta

Palline Di Ricotta Fritte

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Passare la ricotta al setaccio; amalgamarla in una ciotola con gli amaretti sbriciolati, 2 uova e un pizzico di cannella; con le mani un poco infarinate fare delle pallottoline, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggerle un po' alla volta nell'olio, spolverizzarle di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di ricotta
- 250g di biscotti amaretti
- 1 pizzico di cannella
- 3 uova
- farina
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- zucchero a velo

Ricette simili

- Frittelle Di Ricotta (5)
- Torta Agli Amaretti
- Budino Di Riso (6)
- Coppe All'amaretto (2)
- Crema Fritta Alla Arancia

Palpiton

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare e tagliare a pezzetti la frutta, farla caramellare con un pezzo di burro e 3 o 4 cucchiai di zucchero. Farla poi cuocere a fuoco lento per circa due ore fino a che è quasi disfatta. Se la frutta è molto asciutta aggiungere un po' d'acqua.
Lasciare intiepidire quindi, servendosi di un cucchiaio di legno, aggiungere il pane bagnato e ben strizzato, gli amaretti sbriciolati, le uova (una ala volta), il cacao, il cioccolato in polvere, le mandorle, il sale, la buccia del limone, il lievito e l'uvetta.
Imburrare una terrina di terracotta e cospargerla di zucchero; versare il composto e far cuocere in forno moderato a 160 gradi per circa due ore.
Sformare il Palpiton solo quando è completamente freddo. Se non si dispone di una terrina di terracotta si può usare una tortiera con fondo antiaderente; in questo caso ridurre di circa mezz'ora il tempo di cottura. Varianti: la frutta può essere di diversi tipi: con le pere si possono usare anche le mele e qualche pesca, che conferisce al dolce un particolare sapore; il cacao e il cioccolato in polvere si possono variare a seconda del gusto.

Ingredienti per 12 persone

- 3000g di pere
- 300g di biscotti amaretti sbriciolati
- 3 pagnotte medie da ammorbidire nel latte
- latte
- 50g di cacao
- 100g di cioccolato in polvere
- 6 uova
- 100g di uvetta sultanina ammorbidita in acqua
- alcune di mandorle pestate
- 1 noce di burro
- 1/2 bustina di lievito
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 bicchierino di liquore (facoltativo)

Ricette simili

- Simnel Cake
- Crostata Di Cioccolato (2)
- Dolce Di Pane (2)
- Ciambellone
- Crescionda

Pampapato

Dolce a base di mandorle intere

Ricetta

Mescolare la farina con lo zucchero, le mandorle intere o a pezzi grossi, un trito di scorze di agrum sbollentate, la frutta candita a dadini (opzionale), il cacao, un po' di sale, la noce moscata, i chiodi di garofano pestati, la cannella e l'acqua, fino a formare un impasto sodo e uniforme.

Infornare l'impasto in una placca imburrata, dando la forma di uno zuccotto, lasciando cuocere un'ora e mezza, a calore basso. Quando la cupola è fredda, pennellare con cioccolato fuso, fino a ricoprirlo con una crosta di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 350g di zucchero
- 250g di mandorle intere
- 100g di cacao
- scorze di agrumi
- frutta candita
- noce moscata
- chiodi di garofano
- cannella
- acqua
- sale
- tavolette di cioccolato
- per la placca:
- burro

Ricette simili

- Pampepato
- Pan Pepato
- Pandolce Romano
- Crema Di Susine
- Biscotti Al Panpepato

Pampepato

Dolce a base di mandorle intere

Ricetta

Mescolare la farina con lo zucchero, le mandorle intere o a pezzi grossi, un trito di scorze di agrum sbollentate, la frutta candita a dadini (opzionale), il cacao, un po' di sale, la noce moscata, i chiodi di garofano pestati, la cannella e l'acqua, fino a formare un impasto sodo e uniforme.
Infornare l'impasto in una placca imburrata, dando la forma di uno zuccotto, lasciando cuocere un'ora e mezza, a calore basso. Quando la cupola è fredda, pennellare con cioccolato fuso, fino a ricoprirlo con una crosta di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 350g di zucchero
- 250g di mandorle intere
- 100g di cacao
- scorze di agrumi
- frutta candita
- noce moscata
- chiodi di garofano
- cannella
- acqua
- sale
- tavolette di cioccolato
- per la placca:
- burro

Ricette simili

- Pampapato
- Pan Pepato
- Pandolce Romano
- Crema Di Susine
- Biscotti Al Panpepato

Pan De Mej

Dolce a base di farina gialla

Ricetta

Mescolate le farine e impastatele con il burro ammorbidito, e uova, lo zucchero e il lievito sciolto in un po' di latte tiepido. Se occorre aggiungete latte.
Lasciate riposare un'ora e poi fate dodici focaccine di 12 cm di diametro. Cospargetele di zucchero a velo e cuocete in forno 1/2 ora a 180 gradi.

Ingredienti per 12 persone

- 150g di farina gialla a grana grossa
- 150g di farina gialla a grana fine
- 150g di farina bianca
- 120g di zucchero
- 100g di burro
- 3 uova
- 20g di lievito di birra
- latte
- zucchero a velo

Varianti

- Pan De Mej Panetti Di San Giorgio

Ricette simili

- Delizie Al Limone
- Pan Dei Mei Milanese
- Biscotti Di Farina Gialla
- Pane Rustico Alla Frutta Secca
- Frittelle Dolci (3)

Pan De Mej Panetti Di San Giorgio

Dolce a base di farina gialla

Ricetta

Sciogliere il lievito in acqua tiepida.
Mescolare le farine e impastarle con zucchero, uova, burro un po' sciolto, lievito, sale, metà fiori.
Aggiungere se serve un po' di latte.
Formare una palla e farla riposare coperta.
Ricavare dei dischetti, adagiarli su una placca imburrata, spruzzarli di zucchero a velo e fiori e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina bianca
- 150g di farina gialla a grana fine
- 100g di farina gialla a grana grossa
- 200g di zucchero
- 3 uova
- 120g di burro
- 20g di lievito di birra
- 15g di fiori di sambuco
- latte
- zucchero a velo
- sale

Ricette simili

- Pan De Mej
- Delizie Al Limone
- Pan Dei Mei Milanese
- Biscotti Di Farina Gialla
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Pan Dei Mei Milanese

Dolce a base di farina gialla

Ricetta

Lavorate a lungo i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso, aggiungetevi il burro ammorbidito, le due farine, il sale, il lievito.
Fate riposare la pasta e poi suddividetela in sei parti.
Date a ogni porzione di pasta la forma di una palla e poi schiacciatele come se fossero pizzette.
Cuocete in forno già caldo a 150 gradi per quindici minuti: devono prendere un bel colore dorato.
Sfornate, fate raffreddare e servite con panna liquida freschissima a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di farina bianca
- 100g di farina gialla a grana grossa
- 100g di burro
- 100g di zucchero
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- panna

Ricette simili

- Pan De Mej Panetti Di San Giorgio
- Pan De Mej
- Delizie Al Limone
- Biscotti Di Farina Gialla
- Frittelle Dolci (3)

Pan Di Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente e montarlo a crema con lo zucchero.
Unire l'uovo sbattuto e quindi tutti gli altri ingredienti, uno alla volta. Infine incorporare le banane schiacciate.
Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di zucchero
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 punta di noce moscata
- 150g di latte
- 3 banane molto mature
- 2 cucchiaini di vaniglia
- 300g di farina
- 120g di burro
- farina e burro per la teglia

Ricette simili

- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Torta Maria Antonietta
- Pane Di Zucchine E Noci
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Rum Cake

Pan Di Natale

Dolce a base di vino marsala secco

Ricetta

Impastare metà farina con la pasta di pane; salare.
Mettere l'impasto in 1 terrina, coprirlo e far lievitare 18 ore. Disporre la restante farina a fontana e incorporarvi: marsala, burro fuso, acqua di fiori d'arancio, zucchero e sale.
Mescolare e unire alla pasta lievitata lavorando per 20 minuti.
Incorporare finocchio, pinoli, pistacchi, zucca.
Dare forma all'impasto e porlo su 1 placca imburrata. Far riposare 12 ore, infornare a 180 gradi

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina
- 125g di zucchero
- 50g di burro
- 50g di pasta di pane lievitata
- 25g di pinoli, pistacchi, uvetta sultanina, zucca candita
- 10g di semi di finocchio
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- sale

Ricette simili

- Pandolce Alla Genovese
- Pandolce Di Natale
- Maritozzi Della Quaresima
- Halva Di Semolino
- Cannoli Alla Siciliana (2)

Pan Di Spagna

Dolce a base di uova

Ricetta

Il metodo di preparazione che vi proponiamo non prevede la separazione tra albume e tuorlo e dà luogo a quella che gli intenditori chiamano 'pasta viennese'. La lievitazione avviene in modo naturale ed uniforme, senza aggiunta di lievito chimico, e ne risulta una pasta dalla consistenza morbida e leggera. Questa ricetta è sufficiente per una tortiera di 26 cm di diametro oppure per due di 20 cm. Il tempo di cottura oscilla tra 30 e 35 minuti, a 190 gradi. Queste basi di pasta possono essere congelate o avvolte in alluminio e conservate in frigorifero senza che induriscano. In un calderotto tenuto a bagnomaria sbattete con la frusta le uova intere, i tuorli e lo zucchero, fino ad ottenere un composto tiepido. E' importante che l'acqua del bagnomaria non bolla mai.

Togliete il recipiente dall'acqua e, quando il composto sarà freddo, sbattetelo nuovamente con la frusta, alternativamente, in senso circolare e dall'alto in basso, affinché la massa si gonfi.

Mescolate fra loro la farina e la maizena, quindi fatele cadere lentamente sul composto gonfio, avendo cura di mescolare con una spatola o un cucchiaio di legno affinché gli ingredienti siano ben amalgamati.

Aggiungete ora il burro fuso, badando che non sia caldo, molto lentamente, e la scorza di limone, mescolando in modo da incorporarli al composto.

Versate la preparazione in una o più tortiere imburrate e fate cuocere in forno caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 150g di farina
- 30g di maizena
- 90g di burro fuso

Varianti

- Pan Di Spagna (2)
- Pan Di Spagna (3)
- Pan Di Spagna (4)
- Pan Di Spagna (5)
- Pan Di Spagna Al Cioccolato
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Pan Di Spagna Con Il Bimby
- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Pan Di Spagna Rapido
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Torta Alle Carote
- Bignole
- Torta Corcovado
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Gugelhupf

Pan Di Spagna (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Frullo i 4 tuorli con lo zucchero finché diventano bianchi e cremosi. Aggiungo le 4 chiare montate a neve durissima e amalgamo con delicatezza. Poi aggiungo la farina setacciata e amalgamo con delicatezza (non a lungo per non smontare). Tortiera antiaderente imburrata. Forno circa 180 gradi per 30 - 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero
- 100g di farina
- 4 uova

Varianti

- Pan Di Spagna
- Pan Di Spagna (3)
- Pan Di Spagna (4)
- Pan Di Spagna (5)
- Pan Di Spagna Al Cioccolato
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Pan Di Spagna Con Il Bimby
- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Pan Di Spagna Rapido
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Bignè Al Limone
- Crepe Al Cioccolato
- Crostata Di Pinoli
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Genovese

Pan Di Spagna (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

Separate gli albumi dai tuorli e batteteli a neve ferma.
Incorporate lentamente, sempre sbattendo, lo zucchero, poi i tuorli ed infine la farina, il sale e la vaniglina, il tutto sempre adagio e poco alla volta per evitare che il composto smonti.
Ungete un foglio di carta oleata o di alluminio, mettetelo in una tortiera, versatevi l'impasto e fate cuocere a forno caldo per circa 40 minuti.
Controllate la cottura immergendo nel centro uno stecchino; se uscirà pulito significherà che la cottura è terminata.
Lasciate il dolce nel forno spento ancora per pochi minuti, poi sfornate. Il pan di Spagna viene normalmente usato per confezionare altri dolci, perché è molto adatto ad assorbire i liquori e ad essere unito a crema o a panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina bianca 00
- 150g di zucchero a velo
- 7 uova
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pan Di Spagna
- Pan Di Spagna (2)
- Pan Di Spagna (4)
- Pan Di Spagna (5)
- Pan Di Spagna Al Cioccolato
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Pan Di Spagna Con Il Bimby
- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Pan Di Spagna Rapido
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Pasta Margherita (2)
- Chiacchiere
- Tortelli Del Convento
- Pastine Bicolori (2)
- Torta Alle Patate

Pan Di Spagna (4)

Dolce a base di uova

Ricetta

Mescolare lo zucchero con le uova finché il composto non avrà cambiato colore e non sarà montato (circa 10 minuti).
Aggiungere la farina e la fecola, continuando a mescolare molto bene.
Mettere in uno stampo imburrato e fare cuocere a forno moderato per 20-30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 10 uova
- 500g di zucchero
- 400g di farina
- 100g di fecola

Varianti

- Pan Di Spagna
- Pan Di Spagna (2)
- Pan Di Spagna (3)
- Pan Di Spagna (5)
- Pan Di Spagna Al Cioccolato
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Pan Di Spagna Con Il Bimby
- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Pan Di Spagna Rapido
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Pasta Per Pan Di Spagna
- Delizia Alle Noci
- Pasta Margherita (3)
- Tisichelle Savoiarde
- Biscuit Al Caffè

Pan Di Spagna (5)

Dolce a base di uova

Ricetta

Per la cottura: una tortiera a pareti alte di circa 25 cm di diametro, ungere con burro e cospargere di farina.
Unite i tuorli, lo zucchero e il sale lavorandoli per 10 minuti.
Aggiungete la fecola mescolata alla farina, poi la scorza grattugiata e infine gli albumi montati a neve , incorporandoli pochi per volta.
Versate l'impasto nello stampo e mettetelo a metà altezza nel forno già riscaldato a 150-175 gradi.
Cuocete il pan di Spagna per circa 50 minuti, per essere sicuri della buona cottura verificate che il pan di Spagna si sia leggermente abbassato dopo la massima altezza raggiunta nella cottura.
Evitate di far prendere aria se non siete sicuri della riuscita della cottura altrimenti si rischia di rovinarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 75g di fecola
- 75g di farina
- 1/4 di scorza di limone grattugiata
- 160g di zucchero
- 1 punta di vaniglia
- 2 pizzichi di sale

Varianti

- Pan Di Spagna
- Pan Di Spagna (2)
- Pan Di Spagna (3)
- Pan Di Spagna (4)
- Pan Di Spagna Al Cioccolato
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Pan Di Spagna Con Il Bimby
- Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti
- Pan Di Spagna Rapido
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Crepes Flambèe Alla Crema
- Crostata Di Mele (2)
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Omelette Soufflé

Pan Di Spagna Al Cioccolato

Dolce a base di cacao

Ricetta

Setacciare la farina con il cacao.
Sbattere le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, incorporare con delicatezza la farina e il cacao e aromatizzare con la vaniglina.
Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto.
Passare il recipiente in forno caldo a 190 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 160g di farina
- 35g di cacao in polvere
- 150g di zucchero a velo
- 5 uova
- 1 bustina di vaniglina
- per lo stampo:
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Trancio Al Cioccolato
- Cuore Al Marzapane
- Zuccotto Alle Mandorle
- Torta Sabbiosa (2)
- Tartufata Di Cioccolato All'arancia

Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More

Dolce a base di more

Ricetta

Preparare la crema pasticciera. Disporre il pan di Spagna bagnato col rum in una terrina in cui è stata messa della carta da forno. Ricoprirlo con uno strato di crema ed aggiungere le more.
Ripetere l'operazione fino a terminare con uno strato di more.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pan di spagna
- 1 vaschetta di more
- rum
- per la crema pasticciera:
- 50 cl di latte
- 3 tuorli d'uovo
- 5 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di farina
- vaniglia
- succo di limone

Ricette simili

- Zuppa Inglese (4)
- Crepes Flambèe Alla Crema
- Torta Al Cocco Farcita Di Crema
- Zuppa Inglese
- Charlotte All'agro

Pan Di Spagna Con Il Bimby

Dolce a base di uova

Ricetta

Fai lo zucchero a velo: 20 secondi a velocità turbo. Unisci le uova: 20 secondi a velocità 4. Versa attraverso il foro del coperchio con lame in movimento velocità 7 la farina, la vaniglina, il sale e per ultimo il lievito: 40 secondi a velocità 7. Versa in una tortiera e cuoci in forno per 10 minuti a gradi 160, 15 minuti a gradi. 180 e 15 minuti a 200 gradi. È un'ottima base per le torte farcite.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 250g di farina
- 250g di zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Babà (2)
- Biscotti Ai Semi Di Finocchio
- Torta Di Carote (5)
- Torta Di Carote (7)
- Pancetone

Pan Di Spagna Per Rotoli Farciti

Dolce a base di uova

Ricetta

In una terrina montate a neve ben ferma gli albumi. In un'altra terrina sbattete i tuorli con un cucchiaio di zucchero, il sale e la scorza di limone senza renderli spumosi, quindi incorporateli agli albumi montati. **Setacciate** la farina e la fecola e unitele lentamente al composto di uova.
Ricoprite la piastra del forno con un foglio di carta oleata e stendetevi sopra l'impasto preparato formando uno strato regolare, con l'aiuto di una spatola. Fatelo cuocere nel forno già caldo (230-240 gradi) per 8-10 minuti, ma controllate la cottura già dopo 6 minuti per evitare che scurisca. Al termine, rovesciate il pan di Spagna su un panno umido, togliete la carta e arrotolatelo, oppure lasciatelo raffreddare steso, coperto con un secondo panno umido. Farcitelo a piacere.

Ingredienti per 8 persone

- 8 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 4 albumi d'uovo
- 20g di fecola di patate
- 80g di farina

Ricette simili

- Omelette Soufflé
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Buche De Noel
- Bohmische Kolatschen
- Crostata Meringata Al Limone

Pan Di Spagna Rapido

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattete i tuorli in una terrina assieme allo zucchero con una frusta fino a quando avrete ottenuto un composto gonfio e liscio; unite la farina setacciata, amalgamandola bene, quindi incorporate anche gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Aggiungete infine il lievito anch'esso setacciato, mescolate bene e trasferite la preparazione in una teglia (24-26 cm di diametro) già imburrata e infarinata.

Livellate in superficie e passate in forno già caldo (200 gradi). Sformatelo solo quando si sarà raffreddato completamente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 150g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Varianti

- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Ricette simili

- Torta Ai Pistacchi
- Torta Al Limone
- Torta Sabbiosa
- Torta Con Susine E Granelli
- Fette Biscottate Dolci

Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Separate i tuorli dagli albumi e poneteli in una terrina con lo zucchero, sbatteteli con una frusta finché saranno spumeggianti; unite il rum e il cacao e incorporateli perfettamente.

Setacciate la farina con la fecola e unitele poco alla volta al composto preparato, incorporate anche il lievito e gli albumi montati a neve ben ferma; trasferite l'impasto in una tortiera (24 cm di diametro) imburrata e passate in forno già caldo (200 gradi) per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 150g di farina
- 50g di fecola
- 20g di burro
- 50g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Torta Alla Crema Al Burro
- Torta Di Nocciole Piemontese
- Torta Agli Amaretti
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Corcovado

Pan Di Spezie

Dolce a base di cannella

Ricetta

Scaldare per 5 minuti a fuoco basso, mescolando, il miele, lo zucchero e il latte. Sciogliervi il burro e togliere dal fuoco quando lo zucchero sarà sciolto. Lasciar intiepidire, sbattere in 1 ciotola l'uovo, unirvi il latte; profumare con la cannella e la scorza d'arancia.
Unire la farina setacciata col lievito e la vaniglina.
Versare l'impasto in 1 stampo imburrato, cuocere a 200 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 6 persone

- 125g di miele e zucchero
- 30 cl di latte
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di cannella in polvere
- 1 bustina di vaniglina
- 250g di farina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 50g di burro
- 1 arancia (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Torta Di Mele (7)
- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Torta Alla Ricotta
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Frittelle Alla Cannella (2)

Pan Di Zenzero All'arancia

Dolce a base di arancia

Ricetta

Setacciate in una terrina la farina insieme allo zenzero grattugiato, al lievito e al bicarbonato di sodio.
Mettete il burro e lo sciroppo in un pentolino e fateli scaldare a fuoco dolce fino a quando il burro si sarà sciolto.
Unite allora lo zucchero di melassa e fatelo sciogliere mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Toglie te il composto dal fuoco, lasciatelo intiepidire e aggiungetelo alla farina, sbattendo il tutto energicamente con una frusta in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Fate scaldare il latte nel pentolino usato per il burro e lo zucchero, poi incorporatelo all'impasto, infine unite anche il succo e la scorza d'arancia e le uova sbattute.
Trasferite il composto in una teglia quadrata di 20 cm di lato, imburrata e infarinata, e cuocetelo nel forno preriscaldato (160 gradi) per 1 ora e 40 minuti circa. Al termine sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare nella teglia, poi sformatelo e dividetelo in 16 cubetti.
Guarnite ciascuno di essi con un pezzetto di zenzero candito e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 4 cucchiai di succo d'arancia
- 450g di farina
- 1 cucchiaio di zenzero grattugiato
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale
- 180g di burro
- 4 cucchiai di sciroppo di zucchero di canna
- 450g di zucchero di melassa
- 15 cl di latte
- 2 uova
- 16 pezzetti di zenzero candito

Ricette simili

- Pepparkakor
- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Ginger Biscuits
- Dolce Delle Tentazioni
- Cheese Cake Allo Zenzero

Pan Meino

Dolce a base di farina di mais

Ricetta

Montare in planetaria o sbattiuova il burro e lo zucchero, quando il composto risulterà gonfio e biancastro, aggiungere i tuorli uno ad uno.
Incorporare molto delicatamente l'albume montato a neve, quindi le farine setacciate, e tutti gli altri ingredienti.
Formare dei biscottoni con l'ausilio di un sacca senza duina, oppure un cucchiaio, in una teglia foderata con carta forno spolverare con abbondante zucchero semolato e cuocere in forno per 20 minuti a 150 gradi. Si possono servire con cioccolata calda, o con panna liquida.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero
- 150g di burro
- 200g di farina di mais
- 100g di farina bianca
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 goccia di limone
- 4 uova
- 2 cucchiai di miele

Ricette simili

- Savoiardi Caserecci
- Dolce Di Amaretto E Nocciole
- Zaleti
- Dolce Di Frutta Secca
- Rotolo Ai Lamponi

Pan Pepato

Dolce a base di mandorle intere

Ricetta

Mescolare la farina con lo zucchero, le mandorle intere o a pezzi grossi, un trito di scorze di agrum sbollentate, la frutta candita a dadini (opzionale), il cacao, un po' di sale, la noce moscata, i chiodi di garofano pestati, la cannella e l'acqua, fino a formare un impasto sodo e uniforme.
Infornare l'impasto in una placca imburrata, dando la forma di uno zuccotto, lasciando cuocere un'ora e mezza, a calore basso. Quando la cupola è fredda, pennellare con cioccolato fuso, fino a ricoprirlo con una crosta di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 350g di zucchero
- 250g di mandorle intere
- 100g di cacao
- scorze di agrumi
- frutta candita
- noce moscata
- chiodi di garofano
- cannella
- acqua
- sale
- tavolette di cioccolato
- per la placca:
- burro

Varianti

- Pan Pepato (2)

Ricette simili

- Pampepato
- Pampapato
- Pandolce Romano
- Crema Di Susine
- Biscotti Al Panpepato

Pan Pepato (2)

Dolce a base di miele

Ricetta

Mettete in una terrina il miele, lo zucchero, il bicarbonato ed il pepe.
Aggiungete un bicchiere d'acqua bollente, mescolate bene ed amalgamate all'impasto la farina.
Rimestate ancora, quindi aggiungete le mandorle, i pinoli e la scorzetta d'arancia candita tritati finemente e il cioccolato grattugiato.
Imburrate uno stampo per ciambella e versateci dentro il composto.
Infornate per circa mezz'ora a 180 gradi. Il panpepato va gustato freddo e si conserva molto a lungo.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di miele
- 75g di mandorle
- 75g di pinoli
- 50g di cioccolato amaro
- 50g di scorza d'arancia candita
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- per lo stampo:
- burro

Varianti

- Pan Pepato

Ricette simili

- Pan Speziale O Certosino
- Pangiallo (2)
- Pangiallo
- Dolcetti Di Natale
- Crostata Di Riso Al Cioccolato

Pan Speziale O Certosino

Dolce a base di miele

Ricetta

Un tempo, questo era uno dei dolci che primeggiavano nel periodo delle feste sulle tavole familiari.
Scaldate brevemente il miele a bagnomaria, poi mescolatelo in una zuppiera piuttosto capace con lo zucchero, unite anche i semi di anice, il bicarbonato e su tutto versate due bei bicchieri di acqua bollente.
Continuate a impastare il tutto, fate cadere nella zuppiera a pioggia la farina (fate attenzione a non formare grumi), quando vedete che si è amalgamata col resto unite anche man mano l'uvetta (prima fatta rinvenire in acqua tiepida), i canditi tagliati a dadini, i pinoli spezzettati, le mandorle sbollentate, pelate e spezzettate, il cioccolato grattugiato.
Dovete ottenere un composto ben amalgamato. Versatelo in uno stampo rettangolare (tipo plumcake) coperto con un foglio di carta oleata unto di burro e fatelo cuocere in forno a calore moderato per un'ora e un quarto. NB. Questo dolce si conserva per settimane se ricoperto con pellicola trasparente o con carta d'alluminio e conservato in una scatola di latta.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 200g di miele
- 150g di zucchero
- 40g di uvetta sultanina
- 40g di pinoli
- 40g di mandorle
- 60g di scorza d'arancia e cedro canditi
- 40g di cioccolato amaro
- 10g di semi di anice
- 20g di burro
- 15g di bicarbonato di sodio
- per lo stampo:
- burro

Ricette simili

- Pan Pepato (2)
- Pangiallo
- Dolce Di Pane (3)
- Pangiallo (2)
- Gugelhupf Al Cioccolato

Pancakes

Dolce a base di latte

Ricetta

In 1 ciotola disporre la farina, unire l'uovo e 1 pizzico di sale.
Impastare con 1 mestolo di legno unendo il latte poco alla volta, amalgamando bene l'impasto.
Scaldare 1 padellino antiaderente, ungere con burro e versare 1 mestolino di composto, roteando la padella per far ricoprire uniformemente il fondo.
Cuocere 2 minuti, voltare e cuocere l'altro lato.
Procedere fino a terminare l'impasto e servire i pancakes caldi con 1 cucchiaiata di marmellata.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina bianca
- 100g di latte
- 1 uovo
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di sale
- marmellata a piacere

Varianti

- Pancakes Americani
- Pancakes D'avena
- Pancakes Scozzesi

Ricette simili

- Crostata Di Marmellata
- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Crespelle Al Curacao
- Bocconotti Calabresi
- Tortellacci Dolci Di Carnevale

Pancakes Americani

Dolce a base di latte intero fresco

Ricetta

Setacciare la farina, raccoglierla in una ciotola con l'uovo sgusciato, il latte e un pizzico di sale. **Amalgamare** il tutto lavorando gli ingredienti con un cucchiaio di legno; quando avrete ottenuto una pastella liscia, lasciatela riposare per 1 ora. In un padellino possibilmente antiaderente scaldate una noce di burro, versare un mestolino di composto e scuotere la padella fino a ricoprire il fondo con uno strato non troppo sottile.
Lasciate il pancake dorare da una parte e poi dall'altra ...e via così fino ad esaurimento della pastella.
Servire, secondo l'abitudine americana, con miele o sciroppo d'acero.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di farina
- 120g di latte intero fresco
- 1 uovo
- burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Sbriciolata
- Chiacchiere (4)
- Tartellette Ai Pistacchi
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Dolce Di Mele (3)

Pancakes D'avena

Dolce a base di avena

Ricetta

Mescolare tutti gli ingredienti asciutti. Disporli a fontana e versare al centro l'uovo sbattuto.
Mescolare bene.
Versare gradualmente e sempre mescolando abbastanza latte da formare una crema piuttosto densa.
Versare la mistura a cucchiaiate su di una piastra imburrata calda o in una padella.
Cuocere finché non sono dorati su di un lato e quindi girare.
Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 110g di farina
- 110g di farina d'avena
- 55g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di cremortartaro
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- latte

Ricette simili

- Biscotti Alla Cannella (2)
- Biscotti All'avena
- Pancakes Scozzesi
- Torta San Gallo
- Biscotti Irlandesi

Pancakes Scozzesi

Dolce a base di farina

Ricetta

Mescolare gli ingredienti solidi, poi aggiungere le uova sbattute ed abbastanza latte per ottenere una crema abbastanza consistente.
Versare la mistura a cucchiaiate su di una piastra imburrata calda o in una padella e girare i pancakes quando iniziano a scoppiare le bolle. Quando cotti, tenerli al caldo in un panno.
Servire con burro e marmellata.

Ingredienti per 4 persone

- 220g di farina
- 55g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 2 uova
- 1 cucchiaino di cremortartaro
- latte

Ricette simili

- Pancakes D'avena
- Panettone Di Bologna
- Dolce Delle Tentazioni
- Pastine All'arancia
- Torta Di Mele E Cioccolato (2)

Pancetone

Dolce a base di latte

Ricetta

In una terrina sbattere le uova, lo zucchero e quando lo zucchero sarà sciolto, aggiungere il burro, il brandy e una scorza di limone grattugiata. Infine versare le 2 bustine, sbattere per pochi minuti e versare in una teglia a forma di ciambella.
Infornare per 40 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di farina
- 300g di zucchero
- 4 uova
- 250g di latte
- 1 bustina di vaniglina
- 1 1/2 bustine di lievito
- 50g di burro
- 1 scorza di limone
- brandy

Ricette simili

- Babà (2)
- Torta Di Carote (5)
- Ciambelline Allo Zafferano
- Castagnole (5)
- Torta Alla Ricotta

Pandolce

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Fate ammorbidire l'uvetta nell'acqua tiepida.
Togliete la crosta al pane, dividete le fette a metà e lasciatele asciugare un po' nel forno. In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero e diluite il composto con il latte.
Imburrate una pirofila da forno, velate di burro le mezze fettine di pane, disponetele sul fondo de recipiente, cospargetele con l'uvetta strizzata, spruzzatele con la mistura latte-uovo.
Continuate gli strati e finite con il pane bagnato.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti circa.
Servite il pan dolce tiepido o freddo nello stesso recipiente. Vini di accompagnamento: Asti DOCG, Moscadello “Frizzante” DOC, Moscato Di Sardegna “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 20 fette di pancarré
- 120g di zucchero
- 100 cl di latte
- uova
- 120g di uvetta sultanina
- burro

Varianti

- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Pandolce Alla Genovese
- Pandolce Di Natale
- Pandolce Di Salvia
- Pandolce Romano

Ricette simili

- Budino Di Pane All'inglese
- Budino Della Nonna
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Strudel Di Mele E Pere
- Crepes Ripiene

Pandolce Ai Semi Di Papavero

Dolce a base di semi di papavero

Ricetta

In una terrina setacciate la farina disponendola a fontana, fate un incavo al centro, ponetevi il lievito sbriciolato e scioglietelo con un po' di latte tiepido.
Cospargete il miscuglio con poca farina e lasciatelo lievitare, coperto, in un luogo caldo per 15 minuti. In una casseruolina fate fondere il burro a fuoco dolce, lasciatelo intiepidire, quindi mescolatelo, in una terrina, con le uova, lo zucchero, il sale, la scorza grattugiata del limone e le mandorle tritate.
Mescolate il composto al panetto lievitato e lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
Coprite la terrina e fate lievitare per 20-25 minuti. In un pentolino portate ad ebollizione 3/4 di latte con i semi di papavero, quindi lasciate riposare il tutto per 10 minuti. In una ciotola mescolate il resto del latte con il tuorlo, la fecola, lo zucchero ed il burro, fuso e tiepido.
Incorporate il composto ottenuto al latte con i semi di papavero, portate nuovamente ad ebollizione e fate raffreddare.
Lavorate brevemente la pasta lievitata e stendetela con il matterello in una sfoglia rettangolare di 30 x 40 cm. Spalmatevi sopra il composto al papavero ed arrotolate la sfoglia partendo dai due lati lunghi e andando verso il centro del rettangolo.
Adagiate il dolce sulla piastra del forno imburrata, copritelo con un canovaccio e fatelo lievitare fino a quando avrà quasi raddoppiato il suo volume. Cuocetelo in forno a 220 gradi per 15 minuti, poi portate la temperatura a 200 gradi e proseguite la cottura per altri 45-55 minuti.
Spennellate il pandolce, ancora caldo, con la glassa di albicocche, lasciatela asciugare per qualche minuto, poi stendete anche la glassa fondente insaporita con il rum e cospargete il centro del pandolce con le mandorle a scaglie.

Ingredienti per 10 persone

- per la pasta:
- 500g di farina
- 35g di lievito di birra
- 12 cl di latte
- 160g di burro
- 60g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 40g di mandorle dolci tritate
- 10g di mandorle amare tritate
- per il ripieno:
- 300g di semi di papavero macinati
- 50 cl di latte
- 40g di fecola di patate
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di zucchero
- 30g di burro
- per guarnire:
- 100g di glassa di albicocche
- 120g di glassa fondente
- 2 cl di rum
- 50g di mandorle a scaglie

Ricette simili

- Treccia Di Mandorle
- Treccia Alle Nocciole
- Bohmische Kolatschen
- Fiocchetti Alle Mandorle
- Simnel Cake

Pandolce Alla Genovese

Dolce a base di burro

Ricetta

Questo dolce di antica derivazione, costituisce per eccellenza la portata finale di ogni banchetto natalizio genovese. Mentre un tempo era tradizione confezionarlo in casa oggi si indugia ormai d'abitudine ad acquistarlo direttamente dal fornaio, soprattutto per la difficoltà ad ottenere un buon risultato ove non si possieda abbastanza esperienza in fatto di lievitazione; è infatti quest'ultima il segreto di un buon esito, oltre che l'abbondanza di uvetta, canditi, pistacchi e pinoli.

Mettete sulla spianatoia 200 g di farina con un pizzico di sale e impastatela con la pasta da pane lievitata e con qualche cucchiaio di acqua tiepida, in modo da ottenere un panetto morbido che metterete a lievitare in luogo tiepido per otto ore circa in una terrina infarinata, coperta con un tovagliolo. Trascorso questo tempo fate sciogliere in una casseruolina il burro a lieve calore; disponete a fontana sulla spianatoia il resto della farina con un altro pizzico di sale e versate al centro il burro, il marsala, l'acqua di fior d'arancio e lo zucchero; mescolate bene gli ingredienti e aggiungete il panetto di pasta lievitato.

Impastate bene e a lungo con le mani, aggiungendo, se occorre, qualche cucchiaio d'acqua tiepida in modo da ottenere una pasta ben lavorata e soffice.

Unite i pinoli, l'uvetta sultanina ben strizzata, i pistacchi, la zucca candita, i semi di finocchio e continuate a lavorare ancora la pasta con energia per almeno un quarto d'ora o più, sino ad ottenere un impasto ben omogeneo al quale darete la forma di una grossa pagnotta rotonda piuttosto bassa.

Imburrate e infarinate leggermente la placca e disponetevi la pagnotta fasciandola tutta intorno con il cartoncino in modo che non s'allarghi troppo durante la lievitazione.

Ponete il pandolce a lievitare per dodici ore in ambiente tiepido. coperto con un tovagliolo. Terminata la lievitazione formate con la punta di un coltello affilato, al centro, una croce e passate subito in forno già caldo (200 gradi) per circa un'ora.

Estraete il dolce e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dalla placca. Questo dolce è più apprezzabile consumato il giorno seguente alla preparazione in quanto tende a perdere umidità. Le fette avanzate sono ottime biscottate al forno. Vini: Sciacchetrà (Liguria) servito a 10 gradi; Moscato d'Asti Spumante (Piemonte) a 7 gradi; Moscato del Salento (Puglia) a 10 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina bianca
- 125g di zucchero
- 150g di burro
- 50g di pasta da pane lievitata
- 30g di pinoli
- 30g di pistacchi sgusciati
- 30g di uvetta sultanina ammorbidita in acqua
- 30g di zucca candita a pezzettini
- 1 manciata di semi di finocchio
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- sale
- per la placca da forno:
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Pan Di Natale
- Pandolce Di Natale
- Halva Di Semolino
- Cassata Alla Siciliana (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)

Pandolce Di Natale

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Impastate la farina con il lievito sciolto in poca acqua tiepida, aggiungendone altra fino a ottenere una pasta consistente. Copritela e fatela lievitare per un'ora circa, finché ha raddoppiato il volume.
Disponete a fontana la farina rimasta, versatevi al centro il burro fuso, il vino, il Marsala, l'acqua di fiori d'arancio, lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungendo se è necessario altra acqua tiepida. Ottenuto un panetto consistente amalgamatelo a quello lievitato e lavorate il tutto per almeno un quarto d'ora. A questo punto allargate la pasta, distribuitevi sopra i pinoli, i pistacchi, l'uvetta ammollata, strizzata e asciugata, i canditi e i semi di finocchio.
Lavorate ancora qualche minuto la pasta, datele la forma di una pagnotta e sistematela sulla placca ricoperta con carta da forno.
Lasciate lievitare la pasta coperta e in un luogo tiepido per qualche ora, finché ha di nuovo raddoppiato il volume.
Incidete la superficie del pandolce con un taglio a croce e cuocetelo per un'oretta nel forno caldo a 180 gradi. NB. Il dolce si può preparare anche con qualche giorno di anticipo.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina
- 130g di zucchero
- 15g di lievito di birra
- 100g di burro
- 30g di pinoli
- 30g di pistacchi tritati
- 30g di uvetta sultanina
- 20g di zucca candita
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio
- 1/4 bicchiere di vino bianco secco
- 1/4 bicchiere di vino marsala secco
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pan Di Natale
- Pandolce Alla Genovese
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Halva Di Semolino
- Frittelle Dolci (3)

Pandolce Di Salvia

Dolce a base di salvia

Ricetta

Lavorare a spuma il burro con lo zucchero, continuando a mescolare unire l'uovo, una presa di sale le farine setacciate e il latte. Poi aggiungere il lievito e la salvia.
Amalgamare bene il composto e versarlo in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato.
Cuocere in forno a 180 gradi per circa 50 minuti.
Sformare il pandolce e cospargerlo di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina bianca
- 150g di farina di mais
- 100g di burro
- 1 uovo
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaio di salvia tritata
- 10 cl di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo
- burro
- pangrattato
- sale

Ricette simili

- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Ciambella (2)
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Della Nonna Nani
- Dolcetti Integrali

Pandolce Romano

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e impastatelo farina, miele, zucchero, cacao, rum, un pizzico di spezie e uno di sale, l'uovo.
Unite l'uvetta ammorbidita, canditi e fichi a dadini, il cioccolato grattugiato, le noci e le nocciole tritate i pinoli, le mandorle.
Stendete la pasta in una teglia rettangolare e fate lievitare finché raddoppia di volume.
Cuocete per 45 minuti nel forno a 180 gradi.
Montate l'albume, amalgamte con lo zucchero a velo e pennellate con il composto il dolce che lascerete cuocere per altri 15 minuti circa. Per amalgamare meglio il miele scaldatelo a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 15g di lievito di birra
- 120g di miele
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 2 cucchiai di rum
- 200g di uvetta sultanina
- 100g di scorze candite
- 100g di fichi secchi
- 100g di cioccolato fondente
- 50g di mandorle a bastoncino
- 50g di noci
- 50g di nocciole
- 50g di pinoli
- 1 uovo
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 albume d'uovo
- zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pangiallo
- Pangiallo (2)
- Cuore Al Marzapane
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck

Pandoro A Stelle

Dolce a base di pandoro

Ricetta

Tagliare il pandoro a fette, con un apposito stampino ricavarne delle stelle e adagiarle su un piatto da dolci. Far fondere il cioccolato spezzettato in una casseruola con il latte.
Montare a spuma i tuorli con lo zucchero, unire il cioccolato e mescolare.
Montare la panna con lo zucchero a velo Versare il cioccolato sulle stelle di pandoro, decorare con la panna e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pandoro
- 250g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 25 cl di panna fresca
- 1 bicchiere di latte

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Crostata Di Cioccolato
- Pavè Di Marroni
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Profiteroles

Pandoro Alla Napoletana

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Frullare le mandorle con un albume, unire la farina e frullare ancora per pochi minuti.
Fondere il burro, unire lo zucchero, le uova intere, la scorza di limone e la vaniglina.
Amalgamare bene e unire questo composto a quello di farina e mandorle.
Aggiungere i canditi. Disporre in una teglia imburrata e infarinata.
Cuocere in forno per 30' a 200 gradi e cospargere con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina di semola
- 180g di zucchero
- 100g di mandorle sgusciate
- 4 uova
- 200g di burro
- scorza di limone grattugiata
- 100g di canditi
- vaniglina
- zucchero a velo

Ricette simili

- Divino Amore
- Panettone Di Dresda
- Crostata Alle Mandorle
- Dolce Di Pasqua
- Torta Di Latte

Pandoro Allo Zabaglione

Dolce a base di pandoro

Ricetta

In una casseruola montate i tuorli con lo zucchero e un cucchiaio di acqua fredda.
Ponete a fuoco basso e quando avete ottenuto una crema omogenea unite poco alla volta il marsala, u pizzico di vaniglina, la scorza grattugiata di mezzo limone.
Mescolate fino a ottenere un composto soffice, lasciate raffreddare completamente prima di incorporare la panna montata.
Tagliate a fette il pandoro, ricomponetelo sul piatto da portata, lasciandole un po' discoste fra loro. Versatevi sopra e tra l'una e l'altra la crema e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 1 pandoro da 1000 g
- 5 uova
- 140g di zucchero a velo
- vaniglina
- limone
- 20 cl di vino marsala
- 20 cl di panna montata
- 3 marrons glacés

Ricette simili

- Semifreddo Alla Panna (2)
- Panettone Farcito Ai Marroni
- Crostata Di Castagne
- Dolce Di Meringhe
- Bavarese Di Marrons Glacés

Pandoro Di Verona

Dolce a base di burro

Ricetta

Mettete in una tazza una cucchiaiata colma di farina, sgretolateci il lievito di birra e sciogliete tutto con una cucchiaiata d'acqua appena tiepida. Ne deve risultare una pasta assai molle, che lascerete lievitare per una ventina di minuti, fino a che avrà più che raddoppiato il suo volume.
Mettete ora in una terrinetta 65 g di farina, una cucchiaiata colma di zucchero, un uovo e un rosso e 10 g di burro (una piccola noce) appena fuso.
Aggiungete il lievito della tazza già cresciuto, e lavorare il nuovo impasto per quattro o cinque minut nella stessa terrinetta, in modo da unire bene tutti gli elementi.
Coprite la terrinetta e mettetela in luogo tiepido per un'ora, fino a che questo nuovo lievito avrà raddoppiato il suo volume. A questo punto mettete sulla tavola di marmo della cucina 130 g di farina, due altre cucchiaiate di zucchero, 20 g di burro fuso, una uovo, due rossi, un pizzico di vaniglina e una presa di sale.
Unite il secondo lievito della terrinetta e con la mano lavorate tutti gli ingredienti, sbattendo con forza la pasta che è piuttosto molle, allo scopo di farle acquistare elasticità e leggerezza.
Sbattete questa pasta per una decina di minuti, fino a che si staccherà in un solo pezzo dalla tavola e dalle mani. Allo scopo di indurirla ancora un po' aggiungete poi altri 50 g di farina e incorporatela man mano alla pasta, staccandola bene dal tavolo con la lama di un coltello. L'impasto dovrà diventare come quello di una pasta da pane molto morbida, e non dovrà più attaccarsi nè alle mani nè alla tavola.
Lavorate ancora per qualche minuto la pasta, pressandola col palmo della mano, arrotolandola e maneggiandola; e quando vedrete che è ben lavorata, fatene una palla e ponetela in un'altra terrina, sul cui fondo spolverizzerete un po' di farina.
Coprite il recipiente e lasciate lievitare ancora per circa tre ore.
Rovesciate allora la pasta sulla tavola leggermente infarinata, sgonfiatela con dei piccoli colpi della mano, e ripiegatela più volte su se stessa spianandola con la mano. Poi stendetela col rullo in forma d quadrato e nel mezzo mettete 150 g di burro diviso in piccoli pezzi.
Riportate i quattro angoli del quadrato verso il centro, in modo da rinchiudere bene il burro. Quando avrete ben rinchiuso dentro il burro, spianate leggermente la pasta a poi piegatela in tre, come si fa per la pasta sfogliata; stendetela di nuovo leggermente col rullo, ripiegatela in tre, lasciandola poi riposare pe una ventina di minuti. Trascorsi i venti minuti stendete ancora la pasta, tornate a ripiegarla e ristendetela, dando cioè altri due giri alla pasta. La pasta del pandoro è così terminata.
Dovrete ora rimpastarla leggermente sulla tavola, procurando, col cavo della mano, di farla roteare su se stessa. Tutto ciò leggermente e senza troppa pressione, dato che la pasta è delicata. Durante la varie manipolazioni, servitevi, se sarà necessario, di un pochino di farina. Quando avrete ben rotolato la pasta, mettetela nella stampa speciale (anche questa, dove si trova? n.d.r.), precedentemente imburrata e inzuccherata.
Mettete la stampa in luogo tiepido (forno pre-riscaldato a bassa temperatura, n.d.r.), e attendete che la pasta si elevi fino all'orlo della stampa.
Infornate allora il pandoro a forno di giusto calore (?), e dopo un quarto d'ora diminuite un po' il fuoco affinché il pandoro possa cuocere anche nel mezzo, senza colorirsi troppo. Quando, dopo circa mezz'ora, il pandoro sarà ben cotto (immergendo in esso un lungo ago da cucina uscirà nettissimo [con uno stecchino di legno lungo, se esce asciutto è cotto), sformatelo su una gratella da pasticceria o su un setaccio a lasciatelo freddare. Poi inzuccheratelo con zucchero a velo.

Ingredienti per 12 persone

- 275g di farina
- 10g di lievito di birra
- 1 cucchiaio di acqua tiepida
- 80g di zucchero
- 2 uova intere
- 3 tuorli d'uovo
- 180g di burro
- vaniglina
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Ricette simili

- Biscotti Integrali
- Babà (2)
- Gugelhupf
- Brioche
- Cornetti Alla Nutella

Pandoro Farcito Al Mandarino

Dolce a base di pandoro

Ricetta

Montate i tuorli con lo zucchero, insaporite con la buccia grattugiata del mandarino e poi, sempre mescolando, incorporatevi la farina.
Diluite con il latte e col succo del mandarino passato al colino.
Cuocete la crema a fuoco basso, mescolando. Ai primi bollori toglietela dal fuoco e incorporatevi la colla di pesce, ammollata in acqua e strizzata.
Togliete la base al pandoro e svuotatelo della pasta interna, irroratelo con il maraschino.
Montate la panna, incorporatela alla crema raffreddata, riempite il pandoro. Chiudetelo con la base e tenetelo in frigorifero per 4/5 ore.

Ingredienti per 8 persone

- 1 pandoro da 1000 g
- 300g di panna
- 200g di latte
- 100g di zucchero
- 1 bicchiere di succo di mandarino
- 1 bicchiere di maraschino
- 30g di farina bianca
- 4 fogli di colla di pesce
- 3 uova
- 1 mandarino

Ricette simili

- Bavarese Di Mandarino E Panpepato
- Torta Marco Polo
- Mousse Di Mandarini
- Pandoro Allo Zabaglione
- Crepes Suzette (2)

Pane All'uvetta

Dolce a base di fiocchi d'avena

Ricetta

In una ciotola mettete farina, fiocchi d'avena, il lievito sciolto in poco latte tiepido, mescolate e fate riposare un'ora.

Aggiungete il miele, le uvette bagnate e strizzate e fate riposare ancora un'ora. Dall'impasto ricavate otto panini rotondi, spennellateli con il tuorlo e cuoceteli in forno a 230 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 180g di farina
- 50g di fiocchi d'avena
- 20g di lievito di birra
- latte tiepido
- 20g di miele
- 1 tuorlo d'uovo
- 25g di uvetta sultanina

Ricette simili

- Biscotti Irlandesi
- Biscotti All'avena
- Maritozzi 'signa'
- Torta Di Fiocchi
- Palline Di Nocciole E Fiocchi D'avena

Pane Dei Morti

Dolce a base di noci

Ricetta

Mescolare il tutto, lasciare lievitare un'ora e cuocere per 45 minuti in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di farina
- 40g di lievito di birra
- 250g di acqua
- 50g di olio d'oliva
- 100g di noci sgusciate
- 50g di uvetta sultanina
- poco di rosmarino
- 150g di zucchero
- 1 pizzico di pepe nero

Ricette simili

- Pane Rustico Alla Frutta Secca
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Pandolce Romano
- Maritozzi 'signa'
- Torta Di Mele E Mandorle

Pane Di Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

A fuoco dolcissimo fate sciogliere in una casseruola il cioccolato mescolando e a poco a poco incorporatevi il burro, poi una alla volta i tuorli alternandoli con lo zucchero. Sempre mescolando aggiungete la farina e, infine, gli albumi montati a neve fermissima.
Imburrate e infarinate uno stampo versatevi il composto e battete il fondo del recipiente sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria.
Sformate.
Diluite la marmellata con un po' di Rum e spalmatela sulla superficie del pane di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato amaro
- 60g di burro
- 8 uova
- 100g di zucchero
- 100g di farina
- marmellata di albicocche
- rum

Varianti

- Pane Di Cioccolato (2)

Ricette simili

- Sacher Casalinga
- Torta Sacher (5)
- Sacher Torte (5)
- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)

Pane Di Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

A fuoco dolcissimo fate sciogliere in una casseruola il cioccolato mescolando e a poco a poco incorporatevi il burro, poi una alla volta i tuorli alternandoli con lo zucchero. Sempre mescolando aggiungete la farina e, infine, gli albumi montati a neve fermissima.
Imburrate e infarinate uno stampo versatevi il composto e battete il fondo del recipiente sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria.
Sformate.
Diluite la marmellata con un po' di Rum e spalmatela sulla superficie del pane di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato amaro
- 60g di burro
- 8 uova
- 100g di zucchero
- 100g di farina
- marmellata di arance
- rum

Varianti

- Pane Di Cioccolato

Ricette simili

- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Sacher Casalinga
- Torta Sacher (5)
- Brioches Alla Marmellata
- Cuore Al Marzapane

Pane Di Frutta

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Battere 3 uova con 125 g di zucchero semolato, unire 60 g di mandorle a pezzi, 125 g di nocciole divise in quarti, 125 g di fichi secchi a listarelle, 125 g di cedro candito a pezzetti, 250 g di uvetta, una presa di cannella e 125 g di farina mescolata con 1/2 bustina di lievito in polvere.
Lavorare il tutto molto bene, mettere l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.
Lasciare raffreddare, poi tagliare il pane di frutta a pezzi.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 125g di zucchero semolato
- 60g di mandorle a pezzi
- 125g di nocciole
- 125g di fichi secchi
- 125g di cedro candito a pezzetti
- 250g di uvetta sultanina
- 1 presa di cannella
- 125g di farina mescolata
- 1/2 bustina di lievito in polvere

Varianti

- Pane Di Frutta Secca

Ricette simili

- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Pangiallo (2)
- Tortelli Di Ricotta
- Certosini

Pane Di Frutta Secca

Dolce a base di noci

Ricetta

Versare in una pentola 1 tazza di zucchero bruno, 1 tazza d'acqua, 1 tazza di mele secche tagliuzzate 1/2 tazza di noci spezzettate, 1/2 cucchiaino di sale e 20 g di burro.
Scaldare a fiamma dolce e poi togliere dal fuoco. Far raffreddare e poi unirvi 1 cucchiaino di bicarbonato di soda, 1 uovo e 2 tazze di farina.
Mescolare bene e versare il tutto in uno stampo rettangolare da plumcake imburrata.
Cuocere per 1 ora in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tazza di zucchero bruno
- 1 tazza di acqua
- 1 tazza di mele secche tagliuzzate
- 1/2 tazza di noci spezzettate
- 1/2 cucchiaino di sale
- burro
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 1 uovo
- 2 tazze di farina

Ricette simili

- Cookies
- Fagottini Di Mele
- Biscotti Con Gocce Di Cioccolato
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck

Pane Di Zucchine E Noci

Dolce a base di zucchine

Ricetta

Riscaldare il forno a 175 gradi.
Imburrare e infarinare lo stampo.
Mescolare assieme e setacciare farina, lievito, bicarbonato, sale, cannella, moscata, garofano. In un altro piatto, largo, mescolare il latte, le uova, il burro, lo zucchero e le zucchine. Aggiungerci il mescolo di farina e battere solo finché sia mescolare, non di più.
Mettere l'impasto nello stampo e cuocere per 45-60 minuti. Copertura di formaggio philadelphia: mescolare tutti gli ingredienti con le fruste.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di farina
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di noce moscata in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 12 cl di latte
- 2 uova sbattute
- 125g di burro sciolto
- 1 tazza di zucchero
- 2 tazze di zucchine grattugiate
- 2 tazze di noci tritate
- per la copertura:
- 250g di formaggio philadelphia
- 4 cucchiai di olio di mais
- 2 tazze di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Ricette simili

- Torta Di Zucchine E Cioccolato
- Pepparkakor
- Torta Al Cocco E Ananas
- Biscotti Al Panpepato
- Finichia Alla Cannella

Pane Integrale Alla Frutta

Dolce a base di pane integrale

Ricetta

In una pirofila cuocete le mele tagliate a fettine sottili e spolverizzate di zucchero vanigliato.
Ritirate dal fuoco, togliete la metà delle mele, pareggiate le altre sul fondo della pirofila e sopra disponete uno strato di pane integrale leggermente tostato; coprite con le mele messe da parte e finite con un altro strato di pane.
Sbattete le uova con lo zucchero, diluite il composto con il latte e fatelo addensare a fiamma dolce mescolando.
Versate la crema sopra il tortino e cuocete in forno a 170 gradi per un quarto d'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pane integrale
- 2 uova
- 50 cl di latte
- 3 mele farinose
- 25g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Frittelle Con Marmellata Di Prugne
- Torta Rossini
- Clafoutis Di Mele
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Alle Mele

Pane Rustico Alla Frutta Secca

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Mescolate i due tipi di farina con lo zucchero.
Unite il lievito, il burro fuso, un pizzico di sale e il latte tiepido.
Lavorate gli ingredienti finché l'impasto si stacca dalle mani. Trasferitelo sul piano di lavoro infarinato, unite quasi tutta la frutta secca tritata (tenetene due cucchiai da parte) e continuate a impastare fino a ottenere un composto elastico.
Formate una palla.
Incidete l'impasto con un taglio a croce e mettetelo in una terrina.
Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora.
Dividete l'impasto in due stampi da plumcake leggermente imburrati.
Spennellate la superficie con del miele e distribuiteci sopra la frutta secca rimasta.
Lasciate riposare per 30 minuti.
Infornate gli stampi a 220 gradi per circa un'ora.
Lasciate intiepidire il pane, sformatelo e servitelo affettato con una buona marmellata.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina bianca
- 150g di farina gialla
- 1 bustina di lievito di birra liofilizzato
- 100g di zucchero
- 50g di mandorle sgusciate
- 50g di nocciole sgusciate
- 50g di gherigli di noci
- 50g di burro
- miele
- 15 cl di latte
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Fette Biscottate Dolci
- Brownies (5)
- Torta Sbrisolona
- Dolce Di Amaretto E Nocciole
- Pane Dei Morti

Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Fate sciogliere la Nutella con il burro e unitela alle uova, a tre tuorli e a 100 g di zucchero, aggiungete la farina e continuate a montare.
Tagliate il panettone a pezzetti, ammorbiditelo con il Grand Marnier e amalgamatelo al composto.
Imburrate 6 stampini da soufflé e riempiteli con il composto.
Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.
Preparate la salsa: fate bollire il latte con la vaniglia e versatelo a filo su 4 tuorli sbattuti con 60 g di zucchero, mescolando, e rimettete la salsa a cuocere per pochi minuti sempre mescolando.
Distribuite la salsa sul piatto, ponete al centro lo sformatino, spolverizzate di zucchero a velo e decorate con ciuffi di panna montata.

Ingredienti per 6 persone

- 1 panettone
- 2 uova
- 7 tuorli d'uovo
- 75g di nutella
- 40g di farina
- grand marnier
- 80g di burro
- 30 cl di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 160g di zucchero
- zucchero a velo
- panna montata

Ricette simili

- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco
- Pesche Gratinate
- Anelli Alla Nutella
- Tronchetto Meringato

Panettone

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Setacciate la farina in una terrina disponendola a fontana, e fate un incavo al centro. Ponetevi il lievito sbriciolato e scioglietelo con il latte tiepido.
Impastate il tutto e lasciate riposare il composto per 15-20 minuti, fino a quando sulla superficie si formeranno delle crepe.
Sciogliete dolcemente il burro in una casseruolina, poi mescolatevi lo zucchero, il sale, la noce moscata e i tuorli.
Lavorate il composto fino a renderlo ben gonfio, poi incorporatelo al panetto lievitato.
Impastate fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e omogenea che lascerete riposare per 20 minuti.
Tagliate a dadini la frutta candita, mescolatela alle mandorle e all'uvetta, fatta ammorbidire in acqua tiepida e strizzata, e incorporate tutto alla pasta; fate lievitare ancora per 15-20 minuti.
Ricoprite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena, imburratela e appoggiatevi sopra un anello per torte.
Rivestite anche l'interno dell'anello con della carta pergamena imburrata.
Ponete nell'anello la pasta preparata e lasciatela riposare per 20-25 minuti. Trascorso questo tempo fate cuocere il dolce nel forno preriscaldato (190-200 gradi) per 80-90 minuti.
Verificate la cottura del panettone inserendo nella pasta uno stecchino di legno. Il panettone casalingo va consumato in giornata. Se desiderate conservarlo fragrante per alcuni giorni, rivestitelo con uno strato di glassa di albicocche e poi con uno di glassa fondente. --- CONSIGLI. Ormai famoso anche all'estero, in Italia il panettone costituisce il dolce natalizio per eccellenza. La sua preparazione è piuttosto lunga e laboriosa, pertanto in genere è preferibile acquistarlo già pronto in pasticceria o confezionato, dato che ormai i prodotti industriali hanno raggiunto livelli qualitativi eccellenti.

Ingredienti per 10 persone

- 650g di farina
- 40g di lievito di birra
- 25 cl di latte
- 200g di burro
- 150g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 limone (scorza)
- 1 grattatina di noce moscata
- 6 tuorli d'uovo
- 80g di arancia candita
- 100g di cedro candito
- 150g di uvetta sultanina
- 80g di mandorle tritate
- burro per la teglia

Varianti

- Panettone (2)
- Panettone (3)
- Panettone (4)
- Panettone A Sorpresa
- Panettone Absolut Christmas
- Panettone Al Cioccolato
- Panettone Alle Albicocche
- Panettone Di Bologna
- Panettone Di Dresda
- Panettone Farcito Ai Marroni
- Panettone Farcito Al Cioccolato
- Panettone Gastronomico
- Panettone Genovese
- Panettone Genovese (2)
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Ricette simili

- Christstollen
- Gugelhupf
- Mandelstollen
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck

Panettone (2)

Dolce a base di lievito birra

Ricetta

La vera ricetta del panettone non fa uso di lievito di birra, bensì del 'lievito naturale' che è una cosa completamente diversa. Il lievito naturale ha un'azione notevolmente più lenta di quello di birra, per cui il procedimento, anche se assomiglia abbastanza a quello proposto, dura quasi 2 giorni! Il sapore tipico del panettone (e di altri dolci che utilizzano il medesimo tipo di lievitazione come il pandoro) è dato appunto dal lievito naturale. Questo tipo di lievito, a differenza di quello di birra, dà buoni risultati anche in presenza di notevoli quantità di zucchero. In tutto questo la cosa più noiosa è preparare appunto questo tipo di lievito che si fa partendo da una piccola quantità di mosto, succo d'uva o di qualche frutto molto dolce, mescolandolo inizialmente con poca farina fino ad ottenere un specie di pappetta. Conservata in ambiente tiepido, il giorno dopo dovrebbe essere raddoppiata di volume, allora si impasterà con ugual peso di farina ed acqua, sempre molto tenera, questo impasto impiegherà ancora quasi un giorno per raddoppiare, allora si ripeterà l'operazione, impastando ora a consistenza normale. Questa operazione deve essere ripetuta diverse volte, finché il tempo di raddoppio di volume sarà di circa 2 ore. Una volta pronto il lievito si può conservare in freezer ed ogni volta che deve essere usato va 'rinfrescato' cioè impastato con una uguale quantità di farina ed acqua, metà si conserva per futuri impieghi e metà si utilizza. Anche il pane fatto con il lievito naturale acquista consistenza e sapore particolari. In alcuni paesi del sud si vendono ancora forme di pane siffatte, normalmente cotte in forno a legna.

Ingredienti per 8 persone

- 650g di farina
- 250g di burro
- 220g di zucchero
- 70g di mandorle
- 35g di lievito di birra
- 10 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Panettone
- Panettone (3)
- Panettone (4)
- Panettone A Sorpresa
- Panettone Absolut Christmas
- Panettone Al Cioccolato
- Panettone Alle Albicocche
- Panettone Di Bologna
- Panettone Di Dresda
- Panettone Farcito Ai Marroni
- Panettone Farcito Al Cioccolato
- Panettone Gastronomico
- Panettone Genovese
- Panettone Genovese (2)
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Ricette simili

- Kranz Di Pasqua
- Stiacciata
- Torta Di Carote (5)
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Torta Al Cioccolato (7)

Panettone (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

Le dosi sono per 3 panettoni.
Acquistate dal fornaio 150 g di pasta da pane.
Mettete la pagnottina comprata in una salvietta infarinata e tenetela in luogo tiepido e privo di correnti d'aria per 2 ore. Trascorse le due ore, l'impasto avrà raddoppiato di volume e si sarà tutto screpolato.
Mettete allora sulla tavola 120 g di farina, disponeteli a fontana e in mezzo poneteci il lievito.
Prendete circa 60 g d'acqua tiepida e stemperateci bene il lievito, aggiungendo man mano la farina. Se 60 g d'acqua non bastassero per avere una pasta morbida, aggiungetene pochissima altra.
Lavorate bene la pasta, avviluppatela nuovamente nella salvietta infarinata e rimettetela in luogo tiepido e privo di correnti d'aria per 3 ore.
Mettete sulla tavola altri 100 g di farina, fate la fontana, metteteci in mezzo il lievito e scioglietelo con 100 g di acqua tiepida, incorporando poi la farina.
Impastate e lavorate fortemente per qualche minuto. Questo secondo impasto dovrà pesare circa 500 g e costituisce il lievito definitivo.
Rimettete la pasta nella salvietta infarinata e lasciate lievitare nuovamente per 2 ore. Trascorso questo nuovo periodo di tempo il lievito sarà pronto per la lavorazione del panettone.
Mettete sulla tavola 1000 g di farina con due piccoli cucchiaini da caffè di sale fino e ponete in mezzo il lievito (che sarà nuovamente cresciuto del doppio).
Mettete in una casseruola i 300 g di burro e lasciateli sciogliere su fuoco bassissimo, in modo che risulti appena tiepido. In un'altra casseruola mettete i 300 g di zucchero, 6 tuorli d'uovo, 2 uova intere e mezzo bicchiere d'acqua.
Sciogliete il tutto con la frusta e fate scaldare leggerissimamente.
Incominciate con lo stemperare il lievito posto in mezzo alla farina col burro sciolto e poi, a piccole quantità, aggiungete pian piano lo zucchero sciolto con le uova (anche questo composto deve essere tiepido). Gradatamente fate assorbire all'impasto tutta la farina.
Lavorate energicamente la pasta, che dovrà risultare liscia e della consistenza di una pasta da pane comune.
Aggiungete in ultimo 200 g di uvetta e 100 g di canditi a dadini.
Date un'ultima impastata e poi dalla pasta ricavate il numero di pezzi che desiderate, ricordando che in casa è meglio farne una maggior quantità di piccoli che uno grande: fatene dunque 3 o 4.
Prendete poi un pezzo alla volta e rotolatela piuttosto a lungo sul tavolo facendola girare col cavo della mano destra; quando avrete rotolato tutti i pezzi ripetete una seconda volta l'operazione.
Appoggiate allora i pezzi negli stampi idonei imburrati e infarinati e collocateli in luogo riparato per farli lievitare ancora per circa 4-6 ore. La completa lievitazione si riconoscerà quando i panettoni avranno raggiunto quasi il doppio del loro volume e saranno soffici al tatto.
Fate allora su ogni panettone un leggerissimo taglio in croce e infornateli. Dopo appena 5 minuti estraete un po' la placca e sollecitamente sollevate con le dita i quattro angoli dove è stato fatto il taglio, mettendo nel mezzo un pezzetto di burro.
Spingete nuovamente i panettoni in forno, fino a completa cottura. La cottura in forno casalingo, ben riscaldato in anticipo, dovrà durare un'ora e più, avvertendo di diminuire un po' l'intensità del calore man mano che i panettoni accennano a colorire, e magari coprendoli con un foglio di carta speciale se colorissero troppo. NB. Le prime lievitature possono essere effettuate nel forno riscaldato per 5 minuti e poi spento. Per la lievitatura finale, il forno leggermente riscaldato e poi spento non serve a gran cosa, ma si richiede un ambiente fortemente riscaldato (non tanto però da bruciare il lievito). Questa è l'unica condizione per ottenere una perfetta lievitatura. Altrimenti la pasta prende freddo, fa crosta e non si

muove nemmeno fino al giorno dopo. Senza contare che una lievitatura protratta nel tempo comunica sapore acido al panettone.

Ingredienti per 18 persone

- 1320g di farina
- 150g di pasta da pane
- 2 uova
- 6 tuorli d'uovo
- 300g di zucchero
- 300g di burro
- 200g di uvetta sultanina
- 100g di cedro candito
- 2 cucchiaini di sale
- 50g di scorza d'arancia candita

Varianti

- Panettone
- Panettone (2)
- Panettone (4)
- Panettone A Sorpresa
- Panettone Absolut Christmas
- Panettone Al Cioccolato
- Panettone Alle Albicocche
- Panettone Di Bologna
- Panettone Di Dresda
- Panettone Farcito Ai Marroni
- Panettone Farcito Al Cioccolato
- Panettone Gastronomico
- Panettone Genovese
- Panettone Genovese (2)
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Ricette simili

- Pangiallo (2)
- Bireweck
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Maritozzi
- Struffoli (2)

Panettone (4)

Dolce a base di uova

Ricetta

In un grosso recipiente si versano tutti gli ingredienti che vengono amalgamati con il frullino elettrico. Il composto viene versato in una teglia precedentemente imburrata e messo nel forno a 180 gradi per circa 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 400g di farina
- 400g di zucchero
- 1 tazzina di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vermouth
- 2 bustine di lievito
- scorza di limone grattugiata

Varianti

- Panettone
- Panettone (2)
- Panettone (3)
- Panettone A Sorpresa
- Panettone Absolut Christmas
- Panettone Al Cioccolato
- Panettone Alle Albicocche
- Panettone Di Bologna
- Panettone Di Dresda
- Panettone Farcito Ai Marroni
- Panettone Farcito Al Cioccolato
- Panettone Gastronomico
- Panettone Genovese
- Panettone Genovese (2)
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Ricette simili

- Torta Alla Ricotta
- Dolce Di Pasqua
- Babà (2)
- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Zeppole

Panettone A Sorpresa

Dolce a base di panettone

Ricetta

Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda.
Capovolgete il panettone, incidetene il fondo a circa 2 centimetri dal bordo penetrando nel dolce fino a staccare quasi completamente la parte interna che staccherete molto delicatamente.
Ponete il panettone così svuotato in freezer.
Mettete sul fuoco una casseruola con lo zucchero e 40 cl di acqua fredda e cuocete fino a che si sarà formato uno sciroppo limpido.
Togliete dal fuoco e incorporatevi la colla di pesce strizzata e lo sciroppo di ribes.
Mescolate finché la colla si sarà completamente sciolta, allora lasciate raffreddare, ma non rapprendere. Non appena la gelatina sarà fredda, ma ancora liquida versatela nel panettone tolto dal freezer poi chiudete con il 'tappo' che avrete ritagliato dalla parte di panettone asportata.
Mantenete il panettone capovolto (appoggiatelo in una ciotola) e tenetelo in frigo per almeno 4 ore.
Preparate intanto la salsa allo zabaglione.
Montate i tuorli con lo zucchero, diluite con lo spumante secco poi cuocete la crema sul fuoco mescolando continuamente e energicamente con una frusta. La crema deve montare e diventare spumosa (non fatela assolutamente bollire, altrimenti impazzirebbe). Ponetela in una salsiera. Al momento di servire capovolgete delicatamente il panettone sul piatto da portata e accompagnate con la salsa allo zabaglione calda o fredda.

Ingredienti per 6 persone

- 1 panettone da 1500 g
- 400g di zucchero
- 15g di colla di pesce
- 6 cucchiai di sciroppo di ribes
- per la salsa allo zabaglione:
- 6 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 2 bicchieri di vino spumante secco

Ricette simili

- Bavarese Speziata Con Salsa Zabaglione
- Parfait Di Vaniglia
- Crema Al Cocco
- Charlotte Ai Frutti Di Bosco
- Bavarese Al Mandarino

Panettone Absolut Christmas

Dolce a base di vodka

Ricetta

Sciogliete il burro (o la margarina) in un pentolino antiaderente.
Aggiungete i ribes o i lamponi e cuocete per 3-5 minuti finché la frutta avrà perso un po' della sua acqua.
Aggiungete lo zucchero e la buccia di limone grattugiata.
Cuocete a fuoco lento per 5-10 minuti finché la frutta diventerà morbida senza perdere la sua forma.
Aggiungete la vodka.
Mescolate e portate a ebollizione a fuoco basso.
Tagliate il panettone a fette e servite con la salsa calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di burro (o margarina)
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 1000g di frutti di bosco (ribes, lamponi)
- 2 cucchiai di zucchero
- 1/3 tazza di absolut vodka

Ricette simili

- Gratin Di Frutti Di Bosco Allo Zabaglione
- Mousse Ai Frutti Di Bosco
- Budini Di Latte E Miele
- Trifle Con Frutti Di Bosco
- Rice Pudding

Panettone Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Amalgamate la ricotta con lo zucchero, fate riposare mezz'ora, aggiungete la vaniglina e il cioccolato tritato, continuando a mescolare fino a ottenere una crema densa e omogenea.
Tagliate al panettone la calotta, in modo d'avere un cilindro, svuotatelo della pasta interna e unite la metà di questa, grossolanamente sbriciolata, alla crema di ricotta.
Versate il composto nel panettone, richiudetelo con la sua cupola e tenete in frigo un paio d'ore.
Servite con salsa di cioccolato a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 1 panettone da 1000 g
- 1000g di ricotta
- 600g di zucchero
- 1/2 bustina di vaniglina
- 100g di cioccolato

Ricette simili

- Panettone Farcito Ai Marroni
- Panettone Alle Albicocche
- Panettone Farcito Al Cioccolato
- Cheesecake Al Cioccolato
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Panettone Alle Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

In un pentolino montate con la frusta lo zucchero e le uova intere e aggiungete setacciando la farina; unite il latte e la marmellata e cuocete a fuoco moderato fino a ottenere una crema omogenea.
Togliete dal fuoco e incorporatevi il burro fuso a bagnomaria e le mandorle tritate; lasciate raffreddare.
Tagliate al panettone la calotta superiore, svuotatelo della parte interna, sbriciolatela, incorporatela alla crema.
Farcite il panettone e richiudetelo con la calotta. Ricopritelo con zucchero a velo e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 1 panettone da 1000 g
- 130g di marmellata di albicocche
- 200g di zucchero
- 4 uova
- 200g di farina
- 100 cl di latte
- 50g di burro
- 50g di mandorle
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Alcazar
- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Treccia Di Mandorle
- Torta Ai Pistacchi
- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella

Panettone Di Bologna

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Mescolare farina e zucchero e disporli a fontana. Al centro mettere il burro ammorbidito in fiocchi, le uova, cremortartaro e bicarbonato disciolti in 1/2 bicchiere di latte tiepido.
Impastare e aggiungere via via altro latte tiepido fino ad avere una pasta morbida. Unirvi l'uvetta(fatta rinvenire in acqua tiepida, strizzata e infarinata) ed i canditi.
Modellare la pasta in forma di pagnotta e infornarla in forno già caldo a 190 gradi.
Cuocere per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 150g di zucchero
- 150g di burro
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 8g di cremortartaro
- 6g di bicarbonato
- 70g di uvetta sultanina
- 30g di cedro candito e scorza d'arancia candita

Ricette simili

- Panettone (3)
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Christstollen
- Panettone

Panettone Di Dresda

Dolce a base di burro

Ricetta

Mettete la farina a fontana in una terrina e nell'incavo centrale spezzettatevi il lievito: lavorate un panetto preliminare con un po' di latte tiepido, un po' di zucchero e un po' di farina.
Coprite e fate lievitare la pasta in luogo caldo per 20 minuti. Quindi unite il resto del latte e dello zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, la buccia di limone, le spezie, il burro e tutta la farina: impastate lavorando energicamente e sbattendo la pasta finché formerà delle bollicine e si staccherà dalle pareti del recipiente. Poi mettetela a lievitare, coperta, per altri 30 minuti. Passato questo tempo, incorporatevi l'uvetta già rinvenuta in acqua calda e asciugata, i canditi, le mandorle, l'olio di mandorle e la buccia di arancia.
Lasciate riposare di nuovo per 45 minuti a temperatura ambiente. Poi sulla spianatoia infarinata, stendete la pasta in una grossa sfoglia che dovrà avere lo spessore di 4 cm.
Ripiegate la pasta in 3 su se stessa nel senso della lunghezza, quindi disponete il dolce su una teglia unta e spennellatelo con metà del burro fuso. Tutto intorno mettete una striscia di alluminio per tenere in forma il dolce. Introducetelo in forno caldo su piano centrale. Tempo di cottura: 90 minuti a 200 gradi. Appena sfornato, il dolce va spennellato ancora caldo con il resto del burro fuso e poi cosparso di zucchero a velo e zucchero vanigliato mescolati assieme. Poiché il dolce sviluppa il suo aroma solo dopo qualche tempo, si consiglia di prepararlo almeno una settimana prima di Natale e conservarlo in una busta chiusa.

Ingredienti per 8 persone

- 750g di farina
- 75g di lievito di birra
- 25 cl di latte
- 150g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 punta di cardamomo e noce moscata in polvere
- 300g di burro
- 150g di uvetta sultanina
- 150g di canditi e mandorle tritate
- 1 fialetta di olio di mandorle amare
- 2 arance (scorza grattugiata)
- farina per stendere
- margarina per ungere
- 50g di burro fuso per spennellare
- 100g di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Stollen
- Mandelstollen
- Christstollen
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Di Ricotta (8)

Panettone Farcito Ai Marroni

Dolce a base di panettone

Ricetta

Capovolgete il panettone, incidetelo sul fondo con un coltello, lasciando un bordo di 1,5 centimetri poi, penetrando sempre più con il coltello asportatene la parte interna.
Ricavate dalla parte tagliata la base di un paio di centimetri che rimetterete al suo posto.
Montate la panna, zuccheratela con un cucchiaio di zucchero a velo setacciato poi incorporatevi i marroni rotti.
Spruzzate con poco kirsch l'interno del panettone poi versatevi il composto di panna, facendol scendere bene.
Livellate la superficie quindi chiudete con la base ritagliata, premendo leggermente.
Tenete il panettone in frigo, capovolto, per almeno 3 ore. Prima di servire cospargete con zucchero a velo. NB. E' possibile preparare il dolce con qualche giorno di anticipo purché venga mantenuto i freezer. Lo passerete in frigo circa 3 ore prima del pranzo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 panettone da 1000 g
- 500g di panna da montare
- 200g di marrons glacés rotti
- kirsch
- zucchero a velo

Ricette simili

- Semifreddo Alla Panna (2)
- Pandoro Allo Zabaglione
- Crostata Con Marrons Glacés
- Bavarese Di Marrons Glacés
- Soufflé Della Befana

Panettone Farcito Al Cioccolato

Dolce a base di panettone

Ricetta

Svuotate dal sotto il panettone mantenendo un disco di pasta per richiuderlo.
Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato.
Levate dal fuoco, lasciate intiepidire e unite, mescolando con una frusta i tuorli, uno alla volta.
Lasciate raffreddare, quindi incorporate delicatamente la panna montata ben soda.
Montate a neve due albumi con lo zucchero e amalgamateli al composto di cioccolata.
Sbriciolate grossolanamente le meringhe e unitele al composto preparato.
Riempite con questo il panettone, richiudetelo con la fetta conservata e ponete in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1 panettone da 500 g
- 300g di cioccolato fondente
- 4 uova
- 20 cl di panna da montare
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 meringhe grandi

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Meringhe In Chaud-froid
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Panettone Gastronomico

Dolce a base di latte

Ricetta

Procedere come il pancarré.
Riempire l'apposito stampo per panettone, o i pirottoni di carta per panettone da 1200 G oppure una casseruola a bordi alti da cm 18 di circonferenza imburrati.
Lasciare lievitare e cuocere in forno a 200 gradi per circa 50 minuti. Una volta raffreddato, va affettato e farcito a piacere con verdure, salumi, formaggi, frittatine o mousse, preparate con ricotta e salumi cotti o verdure cotte, passate al mixer.

Ingredienti per 8 persone

- 700g di farina
- 50g di lievito di birra fresco
- 300g di latte
- poca di acqua
- 100g di burro
- sale

Ricette simili

- Muffin Cotti In Forno
- Muffin
- Krapfen (2)
- Pasta Per Dolci Lievitata
- Biscotti Al Miele (2)

Panettone Genovese

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Mescolate insieme farina, zucchero, lievito, un pizzico di sale, la buccia del limone grattugiata, l'uvetta bagnata e strizzata, i pinoli e il cedro tagliato a pezzettini.
Disponete a fontana e nel mezzo sgusciatevi l'uovo, versatevi il marsala e il succo passato di mezzo limone, il burro liquefatto a bagnomaria.
Impastate il tutto e lavorate la pasta per alcuni minuti. Se fosse troppo dura ammorbidite con un po' di acqua o di latte tiepido.
Date alla pasta la forma di una grande palla e adagiatela su una placca imburrata.
Circondate la pasta con una striscia di carta pergamenata imburrata dal lato interno. Con un coltellino fate una croce profonda mezzo cm sulla sommità della pasta.
Lasciate lievitare al caldo mezz'ora.
Cuocete in forno a 200 gradi per 45 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 200g di zucchero
- 150g di burro
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli
- 50g di cedro candito
- 1 uovo
- 1 limone
- 2 bustine di lievito in polvere
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Panettone Genovese (2)

Ricette simili

- Biscotti Croccanti
- Gubana
- Pigna (3)
- Bignole Economiche
- Pane Di Frutta

Panettone Genovese (2)

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Mescolare la farina con zucchero, lievito, sale, scorza grattugiata di limone.
Aggiungere l'uvetta, pinoli, cedro; mescolare e formare la fontana.
Mettere al centro 125 g di burro sciolto.
Sbattere l'uovo col Marsala e 2 cucchiaini di succo di limone; unirli al resto.
Amalgamare con energia, ammorbidendo l'impasto con poco latte. Quando il composto risulta levigato formare il panetto, porlo su 1 placca da forno imburrata e far lievitare 30 minuti.
Infornare a 200 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 200g di zucchero
- 150g di burro
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di cedro
- 50g di pinoli
- lievito per dolci
- 1 uovo
- 1 limone
- 8 cucchiai di vino marsala
- sale

Varianti

- Panettone Genovese

Ricette simili

- Bignole Economiche
- Biscotti Croccanti
- Frittelle Dolci (3)
- Gubana
- Pigna (3)

Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco

Dolce a base di panettone

Ricetta

Mettete in una ciotola tutti i frutti (mirtilli, lamponi, fragole, ribes) insieme con 2 cucchiaiate di zucchero e 2 di rum.
Schiacciate la frutta con una forchetta e lasciatela macerare per un'ora. Intanto fate bollire per 20 secondi 70 g di acqua con 180 g di zucchero; lasciate raffreddare questo sciroppo poi versatelo sulla frutta macerata.
Preparate una bagna stemperando il Grand Marnier con 50 g di acqua fredda.
Mescolate 400 g di panna montata con la frutta allo sciroppo, ottenendo una crema.
Tagliate via al panettone una calottina; il resto dividetelo in 3 dischi di uguale spessore. Pennellateli con la bagna, spalmateli da un lato con la crema alla frutta, dividendola equamente, quindi sovrapponeteli ricomponendo il panettone che completerete con la sua calottina. Passatelo in freezer. Al momento di servirlo, cospargetelo di zucchero a velo e decoratelo con ciuffetti di panna montata e, volendo, con frutti di bosco.

Ingredienti per 12 persone

- 1 panettone basso da 1000 g
- 400g di panna montata
- 180g di zucchero (più alcuni cucchiai)
- 100g di mirtilli
- 70g di lamponi
- 70g di grand marnier
- 50g di ribes
- 50g di fragole
- rum
- per decorare:
- panna
- zucchero a velo

Ricette simili

- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella
- Charlotte Ai Frutti Di Bosco
- Pesche Gratinate
- Torta Monia
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole

Panforte

Dolce a base di mandorle tostate

Ricetta

Mescolate la farina, le mandorle e le nocciole tritate, i canditi, la cannella, il cacao e uniteli al miele e allo zucchero che avrete precedentemente sciolto a fuoco lento in una teglia antiaderente.
Mescolate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e nel frattempo, foderate una tortiera servendovi dell'ostia.
Versate tutto il composto livellandolo con un coltello unto di burro e ricoprite subito con una seconda ostia da pasticceria.
Infornate il panforte per circa 30 minuti a 150 gradi e una volta sfornato e raffreddato cospargetelo con abbondante zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di mandorle tostate
- 120g di nocciole tostate
- 250g di canditi assortiti tagliati a dadini
- 120g di zucchero
- 120g di miele
- 50g di farina
- 40g di cacao in polvere
- cannella in polvere
- 2 ostie da pasticceria
- zucchero a velo

Varianti

- Panforte (antica Ricetta)
- Panforte Di Siena

Ricette simili

- Pangiallo (2)
- Zuccotto Alle Mandorle
- Pangiallo
- Offelle Ubaldine
- Zuccotto Al Caffè

Panforte (antica Ricetta)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Scottare, pelare, tostare e tritare la frutta secca. Unirvi la frutta secca a dadini.
Spolverizzare con spezie, coriandolo e cannella, unirvi 150 g di farina, e mescolare.
Versare lo zucchero in 1 pentolino e farlo caramellare.
Incorporare al resto ed amalgamare, dargli forma rotonda e piatta.
Mettere su placca da forno sopra le ostie, circondarlo con un cerchio, infornare a 150 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di zucchero
- 260g di candito nero
- 200g di mandorle
- 180g di farina
- 120g di gherigli di noci
- 40g di scorza d'arancia candita
- 3 1/2g di cannella
- 2 1/2g di spezie miste
- 1/4g di coriandolo
- 15 di ostie grandi
- polverino
- 10g di farina

Varianti

- Panforte
- Panforte Di Siena

Ricette simili

- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Offelle Ubaldine
- Dolcetti Di Natale
- Gubana

Panforte Di Siena

Dolce a base di noci

Ricetta

Scottate le noci e le mandorle in acqua bollente, poi tuffatele in acqua fredda e pelatele.
Fate tostare i frutti nel forno caldo per 5 minuti, poi tritateli.
Ponete il trito sulla spianatoia, mescolatevi i canditi tagliati a pezzetti, la cannella, la vaniglia in polvere, il coriandolo, i chiodi di garofano e la farina e impastate.
Fate scaldare lo zucchero in una casseruola fino a quando formerà dei grumi, quindi aggiungetelo all'impasto e lavorate ancora, in modo da ottenere un composto consistente.
Mettete l'impasto in una teglia rivestita con ostie, livellatelo in modo che abbia uno spessore piuttosto basso, poi cospargetene la superficie con una miscela di farina e cannella.
Fate cuocere il dolce nel forno a 140 gradi per mezz'ora, dopodichè lasciatelo raffreddare su una griglia.
Se non lo consumate tutto in giornata, avvolgetelo in un foglio di carta stagnola: si conserverà per circa un mese.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di farina
- 120g di gherigli di noci
- 300g di zucchero
- 180g di mandorle
- 25g di arancia candita
- 25g di cedro candito
- 250g di candito nero di popone
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di vaniglia in polvere
- 1 pizzico di coriandolo
- 1 pizzico di chiodi di garofano
- farina per la teglia
- cannella per la teglia
- ostie

Ricette simili

- Panforte (antica Ricetta)
- Torta Francese Ai Fichi
- Gubana
- Panettone
- Biscotti Alle Spezie

Pangiallo

Dolce a base di noci

Ricetta

Ammollate l'uvetta, tritate fichi, cedro e scorzette d'arancia, togliete la pellicina a noci, mandorle e nocciole e tritatele.
Ammorbidite la pasta da pane lavorandola con l'olio e con un po' d'acqua tiepida.
Versate 250 g di farina in un recipiente con i pinoli, la frutta secca spezzettata, la frutta candita a dadini l'uvetta strizzata, il miele scaldato con il cioccolato grattugiato, l'uovo, il cacao, le spezie (5 g in tutto), il rum e il sale.
Impastate e con le mani infarinate formate una focaccia.
Montate gli albumi a neve e incorporate gli ingredienti della glassa sino a ottenere una pastella liscia.
Disponete su una placca da forno ricoperta con carta speciale l'impasto, spennellatelo con la pastella e quindi infornatelo a 180 gradi per un'ora. NB. Un tempo le massaie aggiungevano un pizzico di zafferano: da qui il riferimento al colore giallo.

Ingredienti per 12 persone

- 300g di farina
- 60g di noci senza pellicina
- 50g di nocciole senza pellicina
- 50g di mandorle pelate
- 40g di pinoli
- 100g di canditi (cedro e scorza d'arancia)
- 100g di fichi secchi
- 250g di uvetta sultanina
- 100g di miele
- 75g di cioccolato fondente
- 75g di pasta da pane
- 1 uovo
- 15g di cacao amaro
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano macinati
- 1 pizzico di noce moscata
- 20g di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di rum
- per la glassa:
- 30g di farina
- 2 albumi d'uovo
- 20g di zucchero
- 10g di cacao amaro

Varianti

- Pangiallo (2)
- Pangiallo (3)
- Pangiallo (4)

Ricette simili

- Pandolce Romano
- Biscotti Al Panpepato
- Torta Francese Ai Fichi
- Pan Speziale O Certosino
- Biscotti Alle Spezie

Pangiallo (2)

Dolce a base di noci

Ricetta

Unire alla pasta di pane l'olio e 2 cucchiai di acqua. Amalgamarla in 1 zuppiera con la farina e tutti gli altri ingredienti e 1 uovo.
Aggiungere farina o miele per ottenere un impasto non duro. Far lievitare per ore.
Spennellare con 3 albumi montati a neve con zucchero e cacao.
Infornare a 190 gradi 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 70g di pasta da pane
- 250g di farina
- 50g di mandorle tostate
- 50g di nocciole tostate
- 50g di noci tostate
- 40g di cedro candito e scorza d'arancia candita a dadini
- 20g di pinoli
- 80g di fichi secchi
- 200g di uvetta sultanina
- 80g di miele fuso con 60g di cioccolato fondente
- 1 uovo
- 3 albumi d'uovo
- zucchero
- cacao

Varianti

- Pangiallo
- Pangiallo (3)
- Pangiallo (4)

Ricette simili

- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Pandolce Romano
- Panforte
- Crostata Di Ricotta Alla Frutta Secca

Pangiallo (3)

Dolce a base di noci

Ricetta

Fare un impasto a forma di pagnotta e tenerlo 1 notte al tepore. Ricoprirlo con una pastella di farina acqua, poco olio, spezie e zucchero e infornare.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 20g di lievito di pane
- sciroppo di zucchero non denso
- 350g di scorza di cedro candita
- 200g di pinoli
- 200g di mandorle
- 1000g di zibibbo
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di spezie

Varianti

- Pangiallo
- Pangiallo (2)
- Pangiallo (4)

Ricette simili

- Dolcetti Di Natale
- Colomba Mandorlata
- Bireweck
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Maritozzi Della Quaresima

Pangiallo (4)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Tritare tutti gli ingredienti e riscaldare il miele in un pentolino, a fuoco molto basso.
Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti e mescolare con un cucchiaio di legno finché non si formerà un impasto abbastanza denso.
Prendere con le mani poco alla volta l'impasto e formare dei panetti, premendo con forza; sistemarli in una teglia rivestita di carta da forno. Far cuocere per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di uvetta sultanina
- 200g di mandorle
- 200g di noci
- 200g di nocciole
- 100g di pinoli
- 100g di farina
- 200g di miele
- 150g di cacao
- 50g di cioccolato grattugiato

Varianti

- Pangiallo
- Pangiallo (2)
- Pangiallo (3)

Ricette simili

- Pandolce Romano
- Castagnaccio (6)
- Pan Speziale O Certosino
- Crostata Di Ricotta Alla Frutta Secca
- Beccute

Panini Al Gelato

Dolce a base di gelato alla crema

Ricetta

Fondere 60 g di cioccolato con 1 cucchiaio di acqua a fuoco bassissimo.
Aprire i panini e svuotarli della mollica.
Lavorare a crema il mascarpone molto freddo con la crema di cioccolato.
Riempire i panini con la crema.
Appoggiare sulla crema, in ciascun panino, una pallina di gelato e distribuirvi sopra il resto del cioccolato grattugiato.
Richiudere i panini e servirli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 panini al latte
- 100g di mascarpone
- 100g di cioccolato fondente
- gelato alla crema

Ricette simili

- Kiwi Alla Crema
- Coppa Di Gelato
- Gran Frappè
- Gelato Alla Crema Con Salsa Di Caffè
- Meringhe In Chaud-froid

Panini All'uvetta

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Le dosi sono per circa 20 panini.
Levate il burro dal frigorifero circa un'ora prima di adoperano, per far sì che si ammorbidisca.
Setacciate sulla spianatoia la farina unitamente al lievito e ad un pizzico di sale, aggiungete quindi lo zucchero, l'uvetta lavata e asciugata in un telo sottile, due uova intere sbattute e il burro; mescolate bene tutti gli ingredienti, unendo qualche cucchiaiata di latte per avere una giusta morbidezza.
Lavorate poco la pasta, indi formate delle palline grosse poco più di una noce, deponendole mano a mano su una placca imburrata; a lavoro finito pennellate i panini con il tuorlo sbattuto. Metteteli in forno già caldo a 200 gradi lasciandoli cuocere 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina bianca 00
- 200g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 100g di burro
- 100g di burro
- 3 uova
- poco di latte
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- per la placca:
- poco di burro

Ricette simili

- Cuori Di San Valentino
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Mustazzola Di Missina
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Le Pesche

Panini Di Pasqua

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Ammorbidite in acqua l'uvetta.
Setacciate la farina gialla e versatela sulla spianatoia; a una piccola parte di essa (50 g) unite il lievito diluito in poco latte tiepido (4 cl circa), lavorate l'impasto, fate un panetto, collocatelo in una ciotola, copritelo con un tovagliolo e mettetelo in luogo tiepido, lasciandolo lievitare per due ore. Trascorso questo tempo impastate al panetto lievitato la restante farina gialla, le due uova, lo zucchero, 15 g di burro ammorbidito e a pezzetti, la scorza grattugiata del limone, l'uvetta ben strizzata e tanto latte tiepido quanto ne occorre per ottenere una pasta di media consistenza.
Fate con essa una palla, rimettetela nella ciotola, incidetela con un taglio in croce, copritela e ponetela a lievitare in luogo tiepido per almeno un'ora.
Lavorate di nuovo la pasta, dividetela a pezzetti (20) e arrotolate ognuno formando delle grosse pallottole (4 cm circa di diametro), indi con un dito schiacciatele leggermente al centro.
Imburrate una placca e mettetevi i panini. distanziati fra loro: cuoceteli in forno a 170 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina gialla finissima
- 50g di zucchero
- 50g di uvetta sultanina
- 25g di burro
- 15g di lievito di birra
- 2 uova
- 1/2 di limone
- 4 cl di latte

Ricette simili

- Kugelhupf (2)
- Buccellato Lucchese
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Kugelhupf
- Maritozzi 'signa'

Panini Dolci Di Natale

Dolce a base di latte

Ricetta

Le dosi sono per 12 panini.

Setacciate insieme 250 g di farina, mezza bustina di lievito e un pizzico di sale; aggiungetevi un poco d noce moscata, lo zucchero semolato e la scorza grattugiata di mezzo limone.

Mescolate gli ingredienti, fate la fontana e mettetevi al centro 70 g di burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti, un tuorlo e il latte freddo; impastate rapidamente ottenendo una pasta di giusta consistenza e facile da manipolare. Pesatela e dividetela in 12 parti uguali; arrotolate tra le mani ognuno di questi pezzetti formando tante palline, poi sistematele abbastanza distanziate su una placca imburrata e infarinata.

Praticate su ogni pallina di pasta due tagli in croce, poi pennellatele con il secondo tuorlo e dopo qualche minuto cospargetele con un poco di zucchero in granella.

Passate la placca in forno già caldo a 200 gradi per circa 18 minuti, sino ad avere i panini ben corti, dorati e gonfi. Estraeteli. metteteli su una gratella e lasciateli intiepidire o raffreddare. Sono ottimi e indicati per una festosa prima colazione natalizia.

Ingredienti per 6 persone

- 280g di farina bianca 00
- 110g di latte
- 100g di burro
- 50g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- zucchero in granella
- noce moscata
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Ciambella Della Nonna
- Panettone Di Dresda
- Ciambelline Allo Zafferano
- Pastine Da Tè
- Gugelhupf

Panna Cotta

Dolce a base di latte

Ricetta

Lavo il limone, lo asciugo e lo pelo togliendo solo la parte gialla della scorza. Verso in un pentolino il latte, la vaniglia, la panna, lo zucchero, la colla di pesce e le scorze di limone. Accendo il fuoco a fiamma bassa e mescolo con un cucchiaio di legno in continuazione, per sciogliere bene la gelatina. Quando bolle, lascio sul fuoco ancora per 1 minuti e poi filtro la panna cotta con un colino in un secchiello col beccuccio, che è più pratico per dosare. Verso subito negli stampini da porzione e lascio raffreddare. Quando sono freddi copro ogni stampino con la pellicola trasparente per alimenti, per evitare che si indurisca la parte a contatto con l'aria e metto in frigorifero per 24 ore. A questo punto la panna cotta è pronta, la tolgo dallo stampo e verso sopra cioccolato o crema di fragole a richiesta. La panna cotta è un dolce semplicissimo e molto delicato.

Ingredienti per 6 persone

- 50 cl di latte
- 50 cl di panna da montare
- 50g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia (o bustina di vaniglina)
- 1 limone (scorza)
- 4 sfoglie di colla di pesce

Varianti

- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Creme Caramel (2)
- Trionfo Di Amarena
- Stracchino Gelato Della Zia Marietta
- Bavarese Di Cachi
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante

Panna Cotta (2)

Dolce a base di latte

Ricetta

Consiglio di mettere 250 ml di latte e 250 di panna da montare in modo da avere una Panna Cotta della consistenza del budino o del Creme Caramel. Se aumenti la quantità di panna da montare (diminuendo in maniera inversamente proporzionale quella di latte) avrai una Panna Cotta più solida e gommosa. Viceversa, se metti più latte, la Panna Cotta sarà più liquida. La preparazione è molto semplice. Far bollire a fuoco lento il latte e la panna. Quando bollono togliere dal fuoco ed aggiungere, mescolando, il preparato per solidificare il liquido. Far bollire il tutto a fuoco vivo per circa 4 minuti Far raffreddare il preparato per 10 minuti circa, indi versarlo in uno stampo e mettere lo stampo in frigorifero.
Lasciare raffreddare per 6--7 ore.
Guarnire con ciò che si vuole tipo: caramello liquido, cioccolata liquida, sciroppo di fragole, di lamponi...

Ingredienti per 4 persone

- 250g di latte
- 250g di panna da montare
- 1 bustina di solidificante panna cotta cameo

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Bavarese Di Cachi
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Millestrati Al Cioccolato

Panna Cotta (3)

Dolce a base di latte

Ricetta

Far ammorbidire bene la colla di pesce nel latte tiepido.
Versare in una casseruola la panna e lo zucchero e lavorarli sul fornello a calore moderato fino all'inizio dell'ebollizione.
Togliere dal fuoco e aggiungervi la colla di pesce ed il latte.
Lavorare l'insieme fino ad avere un miscuglio cremoso e vellutato. Versarlo nello stampo e farlo raffreddare in frigorifero per almeno 6 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di panna liquida molto spessa
- 200g di zucchero a velo leggermente vanigliato
- 2 1/2 fogli di colla di pesce
- 10 cl di latte tiepido

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Biancomangiare (4)
- Charlotte Di Fragole
- Charlotte Alla Marie-antoine
- Crepes Agli Amaretti
- Crepes Alle Banane

Panna Cotta (4)

Dolce a base di panna

Ricetta

Tagliate la stecca di vaniglia per lungo in modo che possa liberare i semini neri profumati e mettetela in una casseruolina insieme alla panna ed allo zucchero.
Ponete la casseruola a bagnomaria su fuoco bassissimo e frustate la panna fino a quando l'acqua arriva quasi all'ebollizione.
Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela bene e scioglietela con cura nel latte bollente (fuori dal fuoco).
Togliete dal fuoco la panna e aggiungete la colla di pesce sciolta nel latte.
Eliminate la stecca di vaniglia e continuate a frustare il composto fino ad ottenere una crema leggera.
Fate caramellare lo zucchero con poca acqua e foderateci dei piccoli stampi individuali; ponete in frigorifero a rassodare.
Riempite gli stampini con il composto di panna cotta e rimetteteli in frigo per almeno 4 ore.
Servite ben fredda accompagnata magari da una salsa agli amaretti o da un coulis di frutti di bosco.

Ingredienti per 8 persone

- 100 cl di panna freschissima
- 400g di zucchero a velo
- 10 cucchiai di latte
- 5 fogli di colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia
- per il caramello:
- 6 cucchiai di zucchero

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Bavarese (2)
- Charlotte Di Fragole
- Budino Di Settembre
- Bavarese Alla Vaniglia (5)
- Bavarese Alla Vaniglia

Panna Cotta (5)

Dolce a base di panna

Ricetta

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda.
Versate il latte in un pentolino, scaldate a fuoco molto basso ma non fate bollire.
Ritirate dal fuoco e immergetevi i fogli di colla di pesce sgocciolati e strizzati. In una casseruola versate la panna, aggiungete lo zucchero e la stecca di vaniglia, ponete sul fuoco e, a fiamma bassa, sempre mescolando, portate a bollore.
Ritirate immediatamente e versatevi il latte dove avete sciolto la colla di pesce, mescolate per amalgamare gli ingredienti.
Bagnate con acqua ghiacciata uno stampo a cassetta, sgocciolatelo e riempitelo con il composto.
Tenete a lungo in frigorifero per far rassodare.
Sformate la panna cotta sul piatto da portata e servite così al naturale o con salsa di nocciole a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 50 cl di panna
- 100g di zucchero
- 10 cl di latte
- 10g di colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Budino Di Settembre
- Bavarese Alla Vaniglia (5)
- Bavarese Alla Vaniglia
- Bavarese Alla Vaniglia (4)
- Bavarese Alla Vaniglia (3)

Panna Cotta (6)

Dolce a base di panna fresca

Ricetta

Portare a ebollizione la panna con lo zucchero e la stecca di vaniglia.
Togliere dal fuoco, unire la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda, e il rum, quindi farla raffreddare mescolando in continuazione.
Versare il composto negli stampini e conservare in frigo per un'ora circa.
Sformare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di panna fresca
- 40g di zucchero vanigliato
- 1/2 foglio di colla di pesce
- 1 cucchiaio di rum
- 1 stecca di vaniglia (stecca tagliata a metà)

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (7)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Charlotte Di Fragole
- Bavarese Variegata
- Piramide Di Meringhe Al Caffè
- Budino Di Settembre
- Coppe Di Panna E Albicocche

Panna Cotta (7)

Dolce a base di panna

Ricetta

Prendere una teglia da plumcake possibilmente antiaderente.
Mettere la colla di pesce a bagno nel latte freddo, mescolare la vaniglina con 250 g di zucchero, preparare del caramello con l'altro zucchero per coprire il fondo della teglia.
Mettere il caramello nella teglia, scaldare il latte con la colla di pesce senza farlo bollire in modo da far sciogliere completamente la colla di pesce.
Mescolare la panna, lo zucchero e il rum; portare ad ebollizione. Appena comincia a bollire spegnere il fuoco e aggiungere il latte con la colla sciolta, mescolare bene e versare nella teglia.
Mettere in frigo e lasciare raffreddare per almeno 12 ore.

Ingredienti per 1 persona

- 1000g di panna
- 500g di zucchero
- 30 cl di latte intero
- 15g di colla di pesce (in fogli)
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1/2 bicchierino di rum

Varianti

- Panna Cotta
- Panna Cotta (2)
- Panna Cotta (3)
- Panna Cotta (4)
- Panna Cotta (5)
- Panna Cotta (6)
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta Al Rum
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Panna Cotta Con Il Caramello

Ricette simili

- Budino D'alba
- Budino Alle Amarene
- Budinetti Alla Panna Con Salsa Gianduia
- Charlotte Ai Frutti Di Bosco
- Trionfo Di Amarena

Panna Cotta Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Mettete a bagno la colla di pesce in una terrina con acqua fredda.
Versate in una casseruola la panna e fatela scaldare a calore moderato; toglietela dal fuoco prima che arrivi a bollire e unite subito lo zucchero, la vaniglia e la colla di pesce, scolata e ben strizzata.
Mescolate a fondo con un cucchiaio di legno, per essere certi di far sciogliere completamente gli ingredienti aggiunti.
Trasferite quindi il composto in uno stampo a forma di ciambella della capacità di 1,5 l, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente e poi passatelo in frigorifero a rassodare per 2-3 ore. Al momento d servire, sformate la la panna cotta su un piatto di portata, guarnitela con i lamponi e le foglioline di menta ben nettati e cospargetela con le mandorle tostate e tritate.

Ingredienti per 6 persone

- 100 cl di panna fresca liquida
- 25g di colla di pesce
- 40g di zucchero
- 1 bustina di vaniglia in polvere
- 3 rametti di menta fresca
- 1 cucchiaio di mandorle tostate tritate
- 400g di lamponi

Ricette simili

- Budino Di Pesche (4)
- Charlotte Di Fragole
- Mousse Alla Menta
- Panna Cotta (6)
- Zuccotto Meringato Al Biancomangiare

Panna Cotta Al Caramello

Dolce a base di panna da montare

Ricetta

Preparare il caramello, facendo cuocere a fuoco moderato lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua fino a quando diventa colore caramello. Versarlo allora in uno stampo a cassetta, ricoprendone fondo e pareti.
Mettere ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
Raccogliere in una casseruola la panna non montata, il latte e lo zucchero.
Portare sul fuoco molto moderato per circa 15 minuti, facendo riscaldare il composto che, però, non deve assolutamente bollire. Allora aggiungere la colla di pesce ben strizzata e, mescolando, accertarsi che si sciolga completamente.
Versare il composto nello stampo caramellato, lasciando raffreddare, quindi passare in frigorifero per almeno 12 ore.
Togliere dal frigo il dolce su un piatto da portata, poi servirlo con tutto il caramello.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di panna da montare
- 250g di latte intero
- 200g di zucchero
- 12g di colla di pesce
- 150g di zucchero a velo per il caramello

Ricette simili

- Panna Cotta Con Il Caramello
- Panna Cotta (4)
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Charlotte All'arancia
- Bavarese Di Cachi

Panna Cotta Al Rum

Dolce a base di rum

Ricetta

Metti in una pentola panna, zucchero e vaniglina. Porti a sobbollire a fuoco lento (occhio che non venga su tutto) mescolando di tanto in tanto. Ad ebollizione versi la colla di pesce precedentemente strizzata bene per eliminare l'acqua, dai una mescolatina ed aggiungi il rum. Lasci sobbollire ancora due minuti mescolando. Spegni e travasi o negli stampini singoli o in uno stampo tipo plumcake. Aspetti che si raffreddi un po' e poi sbatti in frigorifero per almeno 8 ore. Se vuoi esagerare inumidisci con il rum lo stampo prima di versare la panna.

Passate le 8-10 ore con delicatezza vuoti lo stampo, basta il calore delle mani e qualche minuto di pazienza ma ti puoi aiutare incidendo i bordi con un coltello sottile. Tagli a fette e servi.

Ingredienti per 6 persone

- 100 cl di panna da montare
- 120g di zucchero fino
- 1 bustina di vaniglina
- 12g di colla di pesce
- 1/2 bicchierino di rum bianco

Ricette simili

- Panna Cotta
- Trionfo Di Amarena
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Bavarese Di Cachi
- Bavarese Rosa

Panna Cotta Con Frullato Di Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Scaldare panna e latte senza far bollire.
Battere (poco) gli albumi con lo zucchero e sciogliere con latte e panna.
Versare in uno o più stampi e cuocere in bagnomaria già caldo per 90 minuti a 180 gradi. Prima di sfornare far raffreddare il composto, quindi passare in frigo. A parte frullare le fragole già condite con zucchero e succo di limone, quindi guarnitevi ogni piatto a piacere adagiandovi una fetta di panna cotta.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di panna fresca
- 13 cl di latte
- 150g di zucchero
- 9 albumi d'uovo
- per preparare le fragole:
- fragole
- zucchero
- succo di limone

Ricette simili

- Charlotte Di Fragole
- Bavarese Alle Fragole
- Spumone Di Fragole
- Wafer Con Salsa Di Fragole
- Cestini Di Meringhe

Panna Cotta Con Il Caramello

Dolce a base di panna

Ricetta

Preparare il caramello, facendo cuocere a fuoco moderato lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua fino a quando assumerà un bel colore caramello, appunto. Versarlo allora in uno stampo a cassetta, ricoprendone fondo e pareti. Porre ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
Raccogliere in una casseruola la panna non montata, il latte e lo zucchero.
Portare sul fuoco moderatissimo per circa 15 minuti circa, facendo riscaldare il composto che, però, non deve assolutamente bollire. Allora aggiungere la colla di pesce ben strizzata e, mescolando, accertarsi che si sciolga completamente.
Versare il composto nello stampo caramellato, lasciando raffreddare, quindi passare in frigorifero per almeno 12 ore.
Mettere poi il dolce su un piatto da portata adeguato e servirlo con tutto il suo sughetto caramellato. Io consiglio uno stampo tondo con un cono al centro, in modo che alla fine la panna cotta risulti simile ad una ciambella ed al centro si possa raccogliere il caramello. Si trovano in commercio.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di panna da montare
- 250g di latte
- 200g di zucchero
- 12g di colla di pesce
- 150g di zucchero per il caramello

Ricette simili

- Panna Cotta Al Caramello
- Panna Cotta (4)
- Bavarese Di Cachi
- Panna Cotta
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello

Panna Di Tofu

Dolce a base di tofu

Ricetta

Frullate tutti gli ingredienti per qualche minuto.
Mettete la crema in frigo per 15 minuti e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di tofu
- 2 cucchiai di malto di mais
- 6 cucchiai di olio di mais (o olio di girasole)
- 10 cl di latte di soia
- sale
- vaniglia

Ricette simili

- Budino Di Tofu
- Crema Di Mandorle (2)
- Castagne Al Latte Di Soia
- Crostata Alla Crema Di Tofu
- Bavarese Ai Frutti

Panna Ghiotta

Dolce a base di panna liquida

Ricetta

Fate bollire la panna aggiungendo 250 g di zucchero e la vaniglia. A bollitura ultimata lasciate raffreddare.
Imbevete gli amaretti con il caffè ed il rum, disponeteli in 4 coppette e ricopriteli con la panna.
Mettete in ghiaccio per qualche ora e poi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 20 cl di panna liquida
- 250g di zucchero
- 1 pizzico di vaniglia
- 4 biscotti amaretti grandi
- 1 tazzina di caffè
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Gelati Panna E Amaretti
- Budino Agli Amaretti (2)
- Bomba Deliziosa
- Torta Al Bourbon
- Budino Del Criceto Alla Pentola A Pressione

Panna Montata

Dolce a base di panna da montare

Ricetta

La panna deve essere ben fredda. Versatela in una ciotola altrettanto fredda e montatela con il frullino elettrico finché diventa densa e nello stesso tempo soffice. Se vi piace dolce, prima d'iniziare a montarla, aggiungete alla panna 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato.

Ingredienti per 4 persone

- panna da montare
- 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato

Varianti

- Panna Montata Con Il Bimby

Ricette simili

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Gelato Alla Vaniglia

Panna Montata Con Il Bimby

Dolce a base di panna fresca

Ricetta

Raffredda il boccale in frigorifero. Disponi la farfalla sulle lame e inserisci la panna: da 90 secondi a velocità 2-3. Controlla la densità e, se necessario, aumenta il tempo di pochi secondi. Non usare panna a lunga conservazione e non superare mai velocità 3, altrimenti la panna si smonta. Puoi ottenere un ottimo risultato, utilizzando anche panna vegetale.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di panna fresca e ben fredda

Ricette simili

- Budinetti Alla Panna Con Salsa Gianduia
- Gelato Alla Frutta
- Panna Cotta Ai Lamponi
- Budinetti Ai Pistacchi Con Salsa Al Moscato
- Composta Di Mele Alla Panna E Cioccolato

Panna Ricca

Dolce a base di panna liquida

Ricetta

Sbriciolare gli amaretti e sminuzzare i marroni.
Montare la panna mescolandovi lo zucchero a velo. In coppette individuali disporre una cucchiaiata di marroni, spruzzarli col rum, sistemare sopra la panna e ricoprire con gli amaretti sbriciolati.
Tenere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di panna liquida
- 3 cucchiai di zucchero a velo
- 4 biscotti amaretti
- 5 marroni canditi
- 2 cucchiai di rum

Ricette simili

- Budino Di Panna Montata
- Dolce Agli Amaretti
- Crepes Agli Amaretti
- Dolce Di Caffè Al Mascarpone
- Coppette Di Crema Al Vino

Pansarole

Dolce a base di anice

Ricetta

Disporre la farina a fontana, incorporarvi uova, 200 g di zucchero, anice e impastare unendo latte quanto basta per ottenere un impasto sostenuto. Far riposare per 30 minuti.
Tirare una sfoglia, imburrarne metà, ripiegarla e ripetere l'operazione.
Tirare di nuovo la sfoglia e ritagliare delle lasagne. Friggerle in olio bollente, scolarle su carta da cucina, spolverizzarle con zucchero e servirle caldissime.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di farina
- 3 uova
- zucchero
- 1 bicchierino di anice
- latte
- burro
- olio per friggere

Ricette simili

- Biscottini Semplici
- Buccellato Lucchese
- Krapfen Alla Nutella
- Krapfen
- Crepes Alla Nutella

Panzerotti (4)

Dolce a base di marmellata di castagne

Ricetta

Impastate 300 g di farina con 1 uovo, 40 g di burro, 1 scorza di limone grattugiata, 1 pizzico di sale e poco vino bianco.
Stendete una sfoglia di 4 mm e ricavate dei dischi di 5 cm di diametro.
Ponete al centro di ogni disco un cucchiaino di marmellata di castagne, spolverizzate con cacao amaro, chiudete il disco e friggete in olio bollente. Poneteli su carta assorbente e spolverizzateli di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 1 uovo
- 40g di burro
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- poco di vino bianco
- marmellata di castagne
- cacao amaro
- olio per friggere
- zucchero a velo

Varianti

- Panzerotti Ripieni Di Marmellata
- Panzerotti Ripieni Di Marmellata (2)

Ricette simili

- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Chiacchiere (12)
- Biscuit Al Caffè
- Torta Corcovado
- Rotolo Ai Semi Di Papavero

Panzerotti Ripieni Di Marmellata

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Fate scongelare la pasta, tiratela con il matterello a uno spessore di circa 2-3 mm, ricavatene dei dischetti di 5 cm di diametro.
Mettete un cucchiaio di marmellata sopra ogni disco, inumidite il bordo con un po' di chiara d'uovo, ripiegate i bordi e premeteli.
Spennellate i panzerotti con il tuorlo sbattuto con poca acqua, metteteli sulla placca del forno e cuoceteli per circa 20 minuti a 180 gradi. Toglieteli appena sono dorati e lasciateli raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta frolla surgelata
- farina
- 1 uovo
- 1 vasetto di marmellata di albicocche

Varianti

- Panzerotti Ripieni Di Marmellata (2)

Ricette simili

- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Crostata Di Albicocche (2)
- Fagottini Di Pasta Frolla
- Crostata Alla Marmellata Di Albicocche
- Crostata All'uva Nera

Panzerotti Ripieni Di Marmellata (2)

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Fate scongelare la pasta, tiratela con il matterello a uno spessore di circa 2-3 mm, ricavatene dei dischetti di 5 cm di diametro.
Mettete un cucchiaio di marmellata sopra ogni disco, inumidite il bordo con un po' di chiara d'uovo, ripiegate i bordi e premeteli.
Spennellate i panzerotti con il tuorlo sbattuto con poca acqua, metteteli sulla placca del forno e cuoceteli per circa 20 minuti a 180 gradi. Toglieteli appena sono dorati e lasciateli raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- farina
- 1 uovo
- 1 vasetto di marmellata di albicocche

Varianti

- Panzerotti Ripieni Di Marmellata

Ricette simili

- Sfoglia Alla Frutta Fresca
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Crostata Di Albicocche (2)
- Sfogliata Di Mele

Papaia Con Gelato

Dolce a base di papaia

Ricetta

Lavare le papaie, asciugarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e con un cucchiaio eliminare i semi e i filamenti al centro.
Adagiare negli incavi le palline di gelato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 papaie
- 8 palline di gelato al limone

Ricette simili

- Melone Al Gelato (2)
- Dessert Al Gelato
- Crema Alla Frutta Esotica
- Gelato Con Crema Alla Frutta
- Gran Frappè

Papaia Ripiena

Dolce a base di papaia

Ricetta

Scaldare l'olio in una padella larga.
Soffriggere le cipolle, l'aglio e il peperoncino per circa dieci minuti a fiamma bassa.
Aggiungere il manzo a dadini e cuocere per 10 minuti.
Aggiungere la salsa di pomodoro e i pomodori, passare nel mixer aggiungendo sale e pepe.
Scaldate il forno a 200 gradi.
Scottare i frutti di papaia fatti a metà e privati di buccia e semi in acqua bollente per 15 minuti.
Togliere dall'acqua e far raffreddare. Porre le metà di papaia in una teglia unta, riempirle con il composto di carne e spolverare con il formaggio.
Cuocere in forno per circa 30 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di olio d'oliva
- 2 cipolle tagliate fini
- 3 spicchi di aglio
- 2 peperoncini piccanti secchi
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 2 pomodori tagliati fini
- sale
- pepe
- 1000g di papaia matura
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- 500g di polpa di manzo

Ricette simili

- Hot Swit Jatni
- Chutney D'ananas
- Torta Di Pesche (2)
- Pears Chutney
- Torta Di Zucchine E Cioccolato

Pappa Di Frutti E Biscottini

Dolce a base di biscotti per bambini

Ricetta

Mettete i biscotti in una scodella, bagnateli con qualche cucchiaio di latte per farli spappolare. **Aggiungete** la mela grattugiata o un omogeneizzato di frutta. Ideale per una merenda nutriente.

Ingredienti per 1 persona

- 3 biscotti per bambini
- alcuni cucchiai di latte di proseguimento
- omogeneizzato di frutta a piacere (o mela grattugiata)

Ricette simili

- Zuppa Inglese Velocissima
- Il Primo Frullato
- Dolce Zuppa Con Frutta
- Zuppetta Alla Mela
- Zuppetta Alla Frutta

Parfait Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Mettete Io zucchero e l'acqua in una casseruolina, ponete al fuoco e fate cuocere Io sciroppo, a fiamma moderata e mescolando spesso, fino a che formerà delle grosse bolle in superficie; quind levatelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina e versatevi filo a filo lo sciroppo di zucchero tiepido, frullando con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema morbida e spumosa. A questo punto unitevi l'estratto di caffè (o il caffè ristretto), mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.
Montate bene la panna (che dovrà essere molto fredda) e unitela a piccole dosi alla crema di tuorli e caffè, amalgamandola perfettamente.
Trasferite il composto preparato in uno stampo da budino con le pareti scannellate e passatelo in freezer per almeno 6 ore. Trascorso questo tempo, estraete lo stampo dal freezer e capovolgetelo su un piatto da dolci. Per agevolare questa operazione potete prima avvolgere lo stampo in un panno bagnato con acqua calda e ben strizzato: il violento sbalzo di temperatura tra le pareti ghiacciate e il panno caldo faciliterà il distacco del semifreddo dal recipiente. Se eventualmente la parte a contatto con le pareti dello stampo si dovesse sciogliere un po' a causa del calore, mettete di nuovo il semifreddo in freezer per 20-30 minuti. Quindi servitelo subito, magari guarnito con chicchi di caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1/2 bicchiere di acqua
- 6 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di estratto di caffè (o caffè ristretto)
- 1 1/2 bicchiere di doppia panna
- per guarnire:
- alcuni chicchi di caffè (facoltativo)

Varianti

- Parfait Al Caffè (2)

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Torta Arabica
- Gelato Moka
- Dolce Suerte
- Bavarese Al Caffè

Parfait Al Caffè (2)

Dolce a base di caffè solubile

Ricetta

Fate sciogliere a bagnomaria 225 g di cioccolato.
Tagliate 6 strisce alte 7,5 centimetri dalla carta da forno messa doppia, in modo da ottenere 6 cilindri (che fisserete con punti metallici) che entrino esattamente in uno stampino circolare per biscotti da 7,5 centimetri di diametro.
Inserite un cilindro di carta nello stampino e mettetelo su un quadrato di carta da forno. Lasciando lo stampino intorno al cilindro di carta, versatevi al centro un poco di cioccolato e stendetelo con il pennello sulla base e sulle pareti.
Togliete lo stampino e, inserendovi man mano gli altri cilindri di carta, preparate allo stesso modo altri 5 cestini di cioccolato. Fateli rassodare in frigorifero.
Sciogliete il cioccolato rimasto.
Scaldate 6 cucchiai di acqua, scioglietevi lo zucchero e fate bollire 5 minuti finché diventa sciropposo.
Mettete in una terrina tuorli e caffè e amalgamatevi poco alla volta lo sciroppo bollente, continuando a mescolare finché il composto diventa freddo e molto denso.
Montate a parte la panna e amalgamatela alla crema di caffè.
Tenete da parte 1/3 del composto e amalgamate il cioccolato fuso agli altri 2/3.
Riempite i cestini amalgamandovi cucchiaiate di crema al cioccolato e al caffè.
Rigate la superficie della crema con uno spiedino o uno stuzzicadenti e fate gelare in frigorifero finché parfait sono ben solidi.
Staccate delicatamente la carta dal cioccolato, trasferite i dolcetti in una scatola per freezer e conservate nel congelatore. Circa 20 minuti prima di servire mettete i parfait sui piattini e lasciateli a temperatura ambiente perché si ammorbidiscano. Per semplificare potete acquistare dei gusci di cioccolato già pronti e riempirli con le due creme, facendoli poi gelare in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 350g di cioccolato fondente
- 75g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 15 cl di panna da montare

Varianti

- Parfait Al Caffè

Ricette simili

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Zuccotto Al Caffè
- Bavarese Moresco
- Millestrati Al Cioccolato
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato

Parfait Al Tamarillo

Dolce a base di tamarilli

Ricetta

In una casseruola lavorate a spuma i tuorli con metà dello zucchero. In un pentolino portate a ebollizione il latte con il resto dello zucchero e aggiungetelo lentamente al composto di tuorli, mescolando in continuazione con una frusta.
Cuocete la crema a calore dolcissimo, evitando di farla bollire, senza mai smettere di mescolare, fino a quando velerà il cucchiaio.
Mettete nel vaso del frullatore la polpa del maracuja e quella dei tamarilli sbucciati e frullatela, infine passate al setaccio la purea ottenuta per eliminare i semi.
Raccogliete il ricavato in una terrina e mescolatevi la crema inglese, tiepida, poi lasciate raffreddare e incorporate la panna montata.
Versate il composto in uno stampo della capacità di 1,5 l e mettetelo nel freezer per 2 ore. Nel frattempo sbucciate le arance Quito e tagliatele a fette. In una casseruolina portate a ebollizione l'acqua insieme al succo di lime e a 80 g di zucchero, unite le fette d'arancia e lasciate cuocere per un paio di minuti, quindi togliete dal fuoco e fate raffreddare. In una terrina montate la panna insieme allo zucchero rimasto e mettetela in una tasca di tela con bocchetta a stella. Al momento di servire, sformate il parfait, tagliatelo a fette e distribuitele nei piatti individuali insieme alle fette di arancia Quito.
Guarnite ogni porzione con una rosetta di panna montata e una foglia di erba cedrata e portate in tavola.

Ingredienti per 8 persone

- per il parfait:
- 6 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 25 cl di latte
- 3 tamarilli
- 1 maracuja
- 25 cl di panna
- per guarnire:
- 6 arance quito
- 100g di zucchero
- 2 cucchiai di acqua
- 1 lime (succo)
- 12 cl di panna
- alcune foglie di erba cedrata

Ricette simili

- Granita Al Borgogna
- Crepes Con Salsa Di Tamarillo
- Crepes Con Maracuja
- Crema Al Cocco
- Soufflé Alla Benedictine

Parfait Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Mettete in un pentolino sul fuoco lo zucchero con l'acqua fino ad ottenere uno sciroppo.
Togliete il pentolino dal fuoco ed unitevi la Nutella.
Mescolate. Quindi rimettete lo sciroppo sul fuoco per riscaldarlo.
Sbattete i tuorli ed aggiungetevi lentamente lo sciroppo, dopodichè sbattete il tutto con una frusta.
Aggiungete la panna montata, levate dallo stampo e disponete il composto su un piatto da portata.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di zucchero semolato
- 100g di acqua
- 7 tuorli d'uovo
- 50 cl di panna
- 150g di nutella

Ricette simili

- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella
- Gelato Alla Nutella
- Mousse Alla Nutella
- Tronchetto Alla Nutella
- Cornetti Alla Nutella

Parfait Alla Vaniglia

Dolce a base di vaniglia

Ricetta

Le dosi indicate servono per uno stampo della capacità di 1,5 l. La crema base di questo dolce vien preparata come la crema inglese (vedi ricetta omonima). In una casseruola lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo, quindi unite il latte bollente, profumato co la vaniglia (che avrete eliminato) e fate cuocere la crema a fuoco dolcissimo mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. La crema non deve mai bollire ed è pronta quando 'vela' il cucchiaio. A questo punto trasferitela in una terrina e lavoratela con uno sbattitore elettrico, a velocità media, fino a quando si sarà raffreddata (occorrono circa 15 minuti). Al termine la crema dovrà risultare soffice e gonfia Passatela nel frigorifero per un'ora, in modo che si raffreddi bene, e mettete nel frigo anche lo stampo Trascorso questo tempo, aggiungete la panna montata, che deve essere fredda quanto la crema.
Unite la panna poca alla volta, aiutandovi con un cucchiaio, e mescolate delicatamente per evitare che i composto si smonti. Versatelo infine nello stampo freddo e fatelo raffreddare nel freezer per almeno tre ore.
Lavorate la crema inglese con uno sbattitore elettrico, a velocità media, fino a quando si sarà raffreddata (occorrono circa 15 minuti). Al termine la crema dovrà risultare soffice e gonfia. Passatela nel frigo per un'ora, in modo che si raffreddi bene, e mettete nel frigorifero anche lo stampo.
Aggiungete la panna montata, che deve essere fredda quanto la crema.
Unite la panna poca alla volta, aiutandovi con un cucchiaio, e mescolate delicatamente per evitare che i composto smonti. Versatelo infine nello stampo ben freddo e mettetelo nel freezer per almeno 3 ore.

Ingredienti per 12 persone

- 6 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 25 cl di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 350g di panna

Ricette simili

- Cassata
- Bavarese Alla Vaniglia
- Bavarese Alla Vaniglia (4)
- Bavarese Alla Vaniglia (3)
- Bavarese Alla Vaniglia (2)

Parfait Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Friggere le mandorle in un po' di olio di semi, frullarle e farle raffreddare.
Montare i tuorli delle uova.
Montare a parte gli albumi delle uova a neve ferma.
Montare la panna insieme allo zucchero.
Unire i tuorli, amalgamare e, aggiungere gli albumi montati.
Mescolare bene e per ultimo unire le mandorle.
Mettere il composto in una teglia e riporre in freezer per 24 ore. Il parfait va servito con della cioccolata fondente fusa e versata sulle porzioni.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 150g di zucchero
- 50 cl di panna da montare
- 200g di mandorle senza pellicina
- olio di semi

Ricette simili

- Pangiallo
- Piramide Di Meringhe Al Caffè
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Cannoli Rosa
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè

Parfait Di Pesche Al Brandy

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciate le pesche, eliminate i noccioli e riducetele in purea. Mescolatele al brandy e allo zucchero a velo.
Fate sciogliere lo zucchero semolato con 13 cl di acqua a fuoco basso. Dal momento in cui il liquido raggiunge il bollore cuocete fino a quando tra due cucchiaini tuffati nello sciroppo e accostati, dorso a dorso, si formerà un filo.
Montate a neve ben ferma gli albumi. Senza smettere di lavorare con le fruste versate a filo lo sciroppo.
Mescolate fino a ottenere una crema soffice simile a una mousse.
Continuate a sbattere finché sarà fredda.
Incorporate alla crema la purea di pesche.
Montate parzialmente la panna e unitela al parfait. Distribuitela in uno stampo metallico e passate in freezer fino a indurimento completo. Al momento di servire formate delle palline con uno scavino da melone e distribuitele in bicchieri tenuti mezz'ora in freezer.
Decorate con foglie di menta.

Ingredienti per 8 persone

- 4 pesche grandi mature
- 3 cucchiai di brandy
- 80g di zucchero a velo
- 80g di zucchero semolato
- 2 albumi d'uovo
- 30 cl di panna montata
- per decorare:
- alcune foglie di menta fresca

Ricette simili

- Pesche Gratinate
- Pesche Meringate
- Mousse Di Pesche
- Meringhe Alla Cannella
- Cestini Di Meringhe

Parfait Di Vaniglia

Dolce a base di vaniglia

Ricetta

Sbattete le uova e i tuorli d'uovo con lo zucchero e lo zucchero vanigliato sopra una pentola piena d'acqua bollente finché non ottenete una schiuma, sbattete finché l'acqua diventa fredda, unite la panna montata e il liquore e mettete a congelare.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 80g di zucchero
- 10 cl di panna montata
- zucchero vanigliato
- 1 cl di liquore allo zabaglione

Ricette simili

- Panettone A Sorpresa
- Bavarese Speziata Con Salsa Zabaglione
- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Kaiserschmarren (2)

Parrozzilli

Dolce a base di strutto

Ricetta

Si stende la pasta in uno strato alto circa 1/2 Cm, si taglia in rombi sui quali si traccia un reticolato decorativo, si indora con uovo battuto e zucchero, si cuoce al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina bianca
- 150g di farina gialla
- 150g di zucchero
- 150g di strutto
- 1 1/2 di uova
- per lucidare:
- 1/2 di uovo
- poco di zucchero

Ricette simili

- Bocconotti Calabresi
- Pan De Mej Panetti Di San Giorgio
- Torta Sbrisolona (2)
- Pan De Mej
- Speziatini

Parrozzo

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Scottate tutte le mandorle in acqua bollente, poi pelatele, mettetele in un mortaio e pestatele riducendole in polvere.
Sciogliete il burro in un tegamino tenendo da parte quello che servirà per imburrare la tortiera.
Versate in una terrina i tuorli e lo zucchero, montateli bene sbattendoli a lungo, aggiungete poi la polvere di mandorle, quindi alternandole fra loro e setacciandole la farina e la fecola. Per ultimo unite il burro sciolto e fatto raffreddare.
Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli delicatamente al composto.
Versate il tutto in una tortiera imburrata e infornate per 40 minuti a 180 gradi. A cottura ultimata, lasciate raffreddare e sformate.
Tagliuzzate il cioccolato di copertura, fatelo sciogliere a fuoco bassissimo quindi versatelo sul dolce stendendolo uniformemente in uno strato sottile con una spatola. Non appena la copertura si sarà rappresa, trasferite il parrozzo su un piano di portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 100g di fecola di patate
- 250g di zucchero
- 150g di burro
- 250g di cioccolato di copertura
- 100g di mandorle sgusciate
- 12 di mandorle amare
- 6 uova

Ricette simili

- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Torta Di Carote (9)
- Torta Chambarde
- Brutti Boni
- Offelle Reggiane

Passione Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Impastate in una ciotola lo zucchero, la farina e la ricotta. Quando il composto sarà cremoso, aggiungete la scorza grattugiata del limone, l'uvetta, la cioccolata e i canditi.
Mescolate e aggiungete il burro fuso.
Cuocete l'impasto in forno già caldo a 180 gradi per circa un'ora, in uno stampo rotondo foderato con la carta da forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di ricotta
- 6 uova
- 6 cucchiai di farina
- 1 1/2 di zucchero
- 5 cucchiai di burro fuso
- 2 manciate di uvetta sultanina
- 200g di pinoli
- 200g di cioccolata amara in scaglie
- 200g di arancia candita
- 1 limone (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Christstollen
- Torta Di Ricotta (8)
- Struffoli (2)
- Crostata Di Mele (2)
- Budino Di Riso (7)

Passoca Di Banane Con Frutta

Dolce a base di banane

Ricetta

Tagliate le estremità delle banane senza sbucciarle e lessatele per circa 20 minuti: sono pronte quando la buccia comincia a spaccarsi. Lasciatele intiepidire per 10 minuti, sbucciatele riducendole a pezzi e mettetele in una ciotola.
Schiacciate le banane ridotte a pezzetti con una forchetta in modo da ottenere un purè.
Eliminate la pellicina marrone che ricopre il cocco e grattugiatelo finemente.
Potete anche frullarlo fino a ridurlo in crema, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaio di acqua.
Amalgamate il cocco alla crema di banana, poi sistemate il composto su un piatto da portata. Il dolce deve assumere la forma finale di un monticello. Mettetelo in frigorifero e lasciatelo riposare per almeno due ore. Prima di servirlo, ricordate di decorarlo con della frutta fresca (come ananas e papaia) tagliata a spicchi piuttosto grandi, che disporrete tutt'intorno al passoca.

Ingredienti per 6 persone

- 5 banane mature
- 1/2 di noce di cocco
- frutta esotica a piacere

Ricette simili

- Torta Di Frutta
- Spiedini Di Frutta (2)
- Pere Alla Salsa
- Coppa Esotica Alla Granatina
- Smetana Alla Frutta

Pasta Brisée

Dolce a base di burro

Ricetta

Gli ingredienti sono per 400 g di pasta.
Setacciate 250 g di farina e 1/2 cucchiaio di sale in una terrina.
Tagliate 125 g dì burro a dadini di 1/2 cm e metteteli nella farina.
Fate penetrare la farina nel burro con l'aiuto di due coltelli, finché si formeranno delle briciole. Infarinatevi le mani e mettetele a coppa nella terrina.
Prendete piccole quantità di composto e fatele scivolare tra le dita, schiacciando delicatamente quando passano le palme di burro.
Ripetete l'operazione sette volte fino a che le briciole saranno diventate fini.
Sbattete un tuorlo d'uovo in una tazza.
Aggiungete 1 cucchiaino di acqua fredda.
Mescolate, poi versate il tutto nella farina e mescolate con la forchetta.
Aggiungete un altro cucchiaino di acqua nella tazza per sciogliere bene il resto del tuorlo e versatelo poco a poco sulla pasta.
Continuate a mescolare con la forchetta fino a che tre quarti della pasta risultino ben amalgamati.
Continuate a mano impastando fino a ottenere una pasta a forma di palla. Avvolgetela con carta di alluminio e lasciatela riposare 1 ora in frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 125g di burro
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 tuorlo d'uovo

Varianti

- Pasta Brisée (2)
- Pasta Brisée (3)
- Pasta Brisée (4)
- Pasta Brisée (5)
- Pasta Brisée Con Il Bimby
- Pasta Brisée Per Tartellette

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Dolce Di Ciliegie
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Torta Sbriciolata (2)
- Stelle Di Pasta Frolla Al Limone

Pasta Brisée (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Setacciate la farina bianca sulla spianatoia, unite il sale e lo zucchero, mescolate e fate la fontana: ponetevi al centro il burro ammorbidito e a pezzetti poi impastate velocemente unendo acqua fredda sino ad avere una pasta morbida e liscia.
Fate una palla, avvolgetela in carta oleata e lasciatela riposare in frigorifero almeno un ora prima di usarla.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca comune
- 240g di burro freschissimo
- 20g di zucchero semolato
- 10g di sale fino

Varianti

- Pasta Brisée
- Pasta Brisée (3)
- Pasta Brisée (4)
- Pasta Brisée (5)
- Pasta Brisée Con Il Bimby
- Pasta Brisée Per Tartellette

Ricette simili

- Speziatini
- Pasta Genovese
- Crema Frangipane
- Pasta Viennese
- Zaleti (2)

Pasta Brisée (3)

Dolce a base di burro

Ricetta

Preparare la pasta mescolando bene gli ingredienti; lasciarla poi riposare in frigorifero per 1 ora. **Usare** per foderare lo stampo e riempire con un impasto a piacere, cuocere nel forno a 190 gradi per 25 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 140g di burro
- sale
- 3 cucchiai di latte

Varianti

- Pasta Brisée
- Pasta Brisée (2)
- Pasta Brisée (4)
- Pasta Brisée (5)
- Pasta Brisée Con Il Bimby
- Pasta Brisée Per Tartellette

Ricette simili

- Torta Di Crespelle E Mele
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Torta Al Crumble
- Crepes Al Cioccolato
- Torta Con Susine E Granelli

Pasta Brisée (4)

Dolce a base di burro

Ricetta

Setacciate la farina con il sale e versatela in una terrina.
Tagliate il burro a piccoli cubetti, versatelo sulla farina e fatevelo penetrare con l'aiuto di due coltelli fino a quando si formeranno delle briciole abbastanza grandi. Ora infarinatevi le mani, prendete il composto e fatelo scivolare tra le dita schiacciando delicatamente il burro; continuate finché le briciole saranno finissime.
Sbattete 1 tuorlo d'uovo in una tazza insieme a 1 cucchiaino d'acqua fredda, mescolate e versate ancora sulla farina. Con un altro cucchiaino d'acqua sciogliete il resto del tuorlo e versate sulla farina.
Impastate con la punta delle dita fino a farne una palla. Avvolgetela nella pellicola e tenetela in frigo per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 125g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 cucchiaino di sale

Varianti

- Pasta Brisée
- Pasta Brisée (2)
- Pasta Brisée (3)
- Pasta Brisée (5)
- Pasta Brisée Con Il Bimby
- Pasta Brisée Per Tartellette

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Dolce Di Ciliegie
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Torta Sbriciolata (2)
- Stelle Di Pasta Frolla Al Limone

Pasta Brisée (5)

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponete la farina a fontana. Nel pozzetto mettete il burro a fiocchetti e un pizzico di sale.
Amalgamate gli ingredienti con la punta delle dita e aggiungete due o tre cucchiai d'acqua fredda per ottenere un impasto elastico. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per un'ora circa.
Lavorate brevemente la pasta con le mani, poi con il matterello tiratela a sfoglia dello spessore di 4 millimetri. Adagiatela in una teglia imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti se si tratta di una torta rustica; 15-20 minuti se serve per foderare stampini di barchette e tartellette.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di burro
- acqua fredda
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Brisée
- Pasta Brisée (2)
- Pasta Brisée (3)
- Pasta Brisée (4)
- Pasta Brisée Con Il Bimby
- Pasta Brisée Per Tartellette

Ricette simili

- Barchette Di Nutella
- Crostata Di Nutella E Banane
- Marmellata D'ambra
- Torta Nerina
- Rodgroed

Pasta Brisée Con Il Bimby

Dolce a base di burro morbido

Ricetta

Inserisci nel boccale prima la farina poi gli altri ingredienti e impasta per 15 secondi a velocità 6. Avvolgi l'impasto in un canovaccio e lascialo in frigorifero per 15 minuti, prima di utilizzarlo. È un'ottima base per torte salate.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 100g di burro morbido
- 6 cl di acqua fredda
- sale

Ricette simili

- Orange Cheese Cake
- Pasta Brisée (5)
- Barchette Di Nutella
- Crespelle Dolci Alla Ricotta
- Crostata Di Nutella E Banane

Pasta Brisée Per Tartellette

Dolce a base di burro

Ricetta

Setacciate sulla spianatoia la farina, unite il sale e fate la fontana: ponetevi al centro il burro ammorbidito e a pezzetti e l'uovo intero.
Lavorate velocemente l'impasto unendo, se necessario, poco latte freddo: avvolgete quindi la pasta in un foglio di carta oleata robusta e fatela riposare in frigorifero per un'ora.
Imburrate degli stampini da tartellette, rotondi e con bordo liscio.
Stendete con il matterello la pasta e con essa rivestiteli.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca comune
- 300g di burro freschissimo
- 10g di sale fino
- 1 uovo

Ricette simili

- Pasta Brisée (2)
- Speziatini
- Nocciolini
- Semolini
- Moretti

Pasta Da Bignè

Dolce a base di uova

Ricetta

In una casseruola portate ad ebollizione il latte con il burro, il sale, quindi unite la farina in un colpo solo.
Proseguite la cottura mescolando energicamente fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente, formando una massa unica. Lasciatelo raffreddare, trasferitelo in una terrina e incorporatevi le uova, uno alla volta: soltanto dopo aver amalgamato completamente il primo, unite il successivo, e così via. La pasta ha la giusta consistenza quando diventa morbida e lucida. Per formare i bignè, mettete la pasta in una tasca di tela con bocchetta a stella o liscia, e formate tanti mucchietti su una piastra imburrata.
Lasciate una certa distanza tra un bignè e l'altro, poiché cuocendo si gonfiano molto. Fateli cuocere nel forno per 15-20 minuti alla temperatura di 220 gradi. Affinché la pasta possa gonfiarsi durante la cottura rimanendo soffice, ponete nel forno una tazza colma d'acqua, che mantiene un certo tasso di umidità. Non cuocete la pasta da bignè oltre il tempo indicato, altrimenti diventa dura. Oltre che cotto nel forno, questo impasto può essere fritto in padella.

Ingredienti per 4 persone

- 25 cl di latte
- 125g di burro
- 1 puntina di sale
- 200g di farina
- 6 uova
- 1 tazza di acqua

Ricette simili

- Babà
- Crepes Dolci (2)
- Bignè Al Limone
- Crepes St. Malo
- Crepes Suzette

Pasta Da Choux

Dolce a base di burro

Ricetta

Dose per 16 bignè, 32 profiteroles e 16 éclairs.
Mettete sul fuoco una casseruola in acciaio inossidabile o smaltata con 250 g d'acqua unendovi il burro ammorbidito ed a pezzi ed il sale.
Lasciate che il burro si sciolga completamente e il liquido raggiunga l'ebollizione, poi togliete il recipiente dal fornello e versate in esso, in un solo colpo. tutta la farina bianca precedentemente setacciata mescolando energicamente con un cucchiaio di legno affinché non si formino dei grumi. Quando si sarà ottenuto un impasto liscio ed omogeneo mettete di nuovo la casseruola sul fuoco e continuate a mescolare sino a quando la pasta farà sul fondo un leggero rumore, come se friggesse Versatela allora sul tavolo pulitissimo stendetela con il cucchiaio di legno e lasciatela intiepidire. Solo allora raccoglietela con una paletta da pasticceria e rimettetela nella casseruola. Incorporatevi un uovo intero, si noterà che la pasta risulterà spezzettata ma lavorandola energicamente ritornerà elastica ed omogenea.
Proseguite ad aggiungere un uovo per volta, non mettendo il successivo se il precedente non sarà stato perfettamente assorbito dall'impasto; alla fine andrà lavorato sino ad ottenere delle bollicine e la pasta, alzandola, formerà come un nastro. Mettetela in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia, del diametro di 15 mm, e preparate con essa quanto si desidera.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina bianca 00
- 100g di burro ammorbidito
- 3g di sale
- 4 uova freschissime
- per le placche:
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Choux Alle Castagne
- Piccoli Napoletani
- Biscottini Sottili
- Biscotti Mademoiselle
- Cornetti Alle Mandorle

Pasta De Mendule

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Ricetta natalizia. Si macinano le mandorle al tritacarne, aggiungendo ogni tanto un cucchiaino d'acqua per non far asciugare troppo le mandorle e perdere il loro olio. Lo zucchero si mette in una casseruola al fuoco con un po' d'acqua, circa 300 g, per poter fare il giulebbe, e quando sta per filare, dopo circa 10 minuti, e prendendo una goccia tra pollice e indice si vede che fa il piccolo filo, si versano le mandorle macinate. Per fare questa preparazione senza bruciarsi è necessario prima bagnarsi le dita con un po' d'acqua fredda. Si cuoce la pasta di mandorle a fuoco lento, sempre girando per evitare che si attacchi al tegame. Quando si nota che comincia a staccarsi dalla casseruola, si può considerare cotta e si toglie dal fuoco. Si versa in un piatto e si lascia raffreddare. Quando la pasta è completamente fredda, si lavora e s'impasta con le mani, poi si può colorarla aggiungendo cacao amaro per farla diventare color cioccolato, polvere di cocciniglia o alchermes per farla diventare rossa o rosa, zafferano per il color giallo, e altri coloranti per dolci per gli altri colori. Dalla pasta di mandorle derivano una molteplicità di dolci nel Salento, di cui i piu famosi sono sicuramente il pesce natalizio e l'agnello dolce pasquale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandorle dolci sbucciate dopo averle immerse in acqua bollente
- 1000g di zucchero
- 6 mandorle amare di albicocca

Varianti

- Pasta De Mendule (2)

Ricette simili

- Pasta Di Mandorle (4)
- Pasta Di Mandorle (5)
- Marzapane (2)
- Brutti Boni
- Amaretti (4)

Pasta De Mendule (2)

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Ricetta natalizia. Si macinano le mandorle al tritacarne, aggiungendo ogni tanto un cucchiaino d'acqua per non far asciugare troppo le mandorle e perdere il loro olio. Lo zucchero si mette in una casseruola al fuoco con un po' d'acqua, circa 300 g, per poter fare il giulebbe, e quando sta per filare, dopo circa 10 minuti, e prendendo una goccia tra pollice e indice si vede che fa il piccolo filo, si versano le mandorle macinate. Per fare questa preparazione senza bruciarsi è necessario prima bagnarsi le dita con un po' d'acqua fredda. Si cuoce la pasta di mandorle a fuoco lento, sempre girando per evitare che si attacchi al tegame. Quando si nota che comincia a staccarsi dalla casseruola, si può considerare cotta e si toglie dal fuoco. Si versa in un piatto e si lascia raffreddare. Quando la pasta è completamente fredda, si lavora e s'impasta con le mani, poi si può colorarla aggiungendo cacao amaro per farla diventare color cioccolato, polvere di cocciniglia o alchermes per farla diventare rossa o rosa, zafferano per il color giallo, e altri coloranti per dolci per gli altri colori. Dalla pasta di mandorle derivano una molteplicità di dolci nel Salento, di cui i piu famosi sono sicuramente il pesce natalizio e l'agnello dolce pasquale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandorle dolci sbucciate dopo averle immerse in acqua bollente
- 1000g di zucchero
- 4 mandorle amare di prugna

Varianti

- Pasta De Mendule

Ricette simili

- Pasta Di Mandorle (5)
- Pasta Di Mandorle (4)
- Marzapane (2)
- Brutti Boni
- Amaretti (4)

Pasta Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Far tostare un po' le mandorle nel forno. Pestarle in un mortaio a lungo con 250 g di zucchero aggiunto poco per volta con pochi cucchiaini d'acqua (da aggiungere se le mandorle emettono olio).
Passare la polvere di mandorle al setaccio, ripestando i pezzi grossi, fino ad esaurimento delle mandorle e dei 250 g di zucchero.
Versare la polvere di mandorle in una casseruola e unire i 150 g di glucosio. In un'altra casseruola versare i rimanenti 750 g di zucchero e glucosio; porre sul fuoco e cuocere lentamente fino a quando il composto non comincerà a fare filo. A questo punto aggiungere lo sciroppo nel recipiente con le mandorle continuando a rimestare.
Rovesciare il composto su un piano di marmo e lasciar raffreddare. Il composto apparirà molto granuloso, si può passare nella macchina per fare la pasta, dopo aver inumidito leggermente i rulli Altrimenti si può anche spianare più volte con il mattarello per renderlo più liscio possibile.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mandorle
- 1000g di zucchero semolato
- 200g di glucosio

Varianti

- Pasta Di Mandorle (2)
- Pasta Di Mandorle (3)
- Pasta Di Mandorle (4)
- Pasta Di Mandorle (5)

Ricette simili

- Cestini Di Croccante Con Panna
- Marzapane (2)
- Amandin Con Mandorle E Arance
- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Offelle Reggiane

Pasta Di Mandorle (2)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Le dosi sono per 30-35 pasticcini.
Mescolate le mandorle e lo zucchero, frullateli fino a ottenere una specie di farina a grana grossa. Incorporatevi gli albumi a neve soda e poi la farina setacciata.
Imburrate e infarinate la placca del forno.
Mettete un po' d'impasto in una sacca da pasticciere e premendo sulla tela fate uscire tante palline sulla placca distanziate fra loro.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 15-20 minuti.
Ritirate e fate raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mandorle pelate
- 100g di zucchero
- 30g di farina
- 3 albumi d'uovo
- burro

Varianti

- Pasta Di Mandorle
- Pasta Di Mandorle (3)
- Pasta Di Mandorle (4)
- Pasta Di Mandorle (5)

Ricette simili

- Torrone
- Dolce Di Mandorle
- Torta Casalinga Di Zucca
- Torta Al Limone (2)
- Palle Di Neve

Pasta Di Mandorle (3)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Le dosi sono per 40 datteri o per 20 bonbon.

Tritate finemente le mandorle, mescolate con lo zucchero a velo, incorporatevi gli albumi a neve ben soda.

Aggiungete una puntina del colore preferito sciolto nel rum e lavorate in modo da ottenere una tinta omogenea.

Farcite con un po' dell'impasto i datteri snocciolati e tagliati a metà oppure sistematelo tra due gherigli di noci. Volendo, versate sui dolcetti dello zucchero caramellato. Per i bonbon unite all'impasto di mandorle lo zucchero, l'albume e il cucchiaio di caffè o il maraschino, fate tante palline, rotolatele nello zucchero semolato, sistematele nei pirottini di carta.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mandorle pelate
- 100g di zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di caffè forte (o rum) (o maraschino)
- colore alimentare rosa
- colore alimentare verde

Varianti

- Pasta Di Mandorle
- Pasta Di Mandorle (2)
- Pasta Di Mandorle (4)
- Pasta Di Mandorle (5)

Ricette simili

- Bonbon Farciti
- Bonbon Di Datteri E Noci
- Torta Con Crema Al Caffè
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Dolce Moka

Pasta Di Mandorle (4)

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Ricetta natalizia. Si macinano le mandorle al tritacarne, aggiungendo ogni tanto un cucchiaino d'acqua per non far asciugare troppo le mandorle e perdere il loro olio. Lo zucchero si mette in una casseruola al fuoco con un po' d'acqua, circa 300 g, per poter fare il giulebbe, e quando sta per filare, dopo circa 10 minuti, e prendendo una goccia tra pollice e indice si vede che fa il piccolo filo, si versano le mandorle macinate. Per fare questa preparazione senza bruciarsi è necessario prima bagnarsi le dita con un po' d'acqua fredda. Si cuoce la pasta di mandorle a fuoco lento, sempre girando per evitare che si attacchi al tegame. Quando si nota che comincia a staccarsi dalla casseruola, si può considerare cotta e si toglie dal fuoco. Si versa in un piatto e si lascia raffreddare. Quando la pasta è completamente fredda, si lavora e s'impasta con le mani, poi si può colorarla aggiungendo cacao amaro per farla diventare color cioccolato, polvere di cocciniglia o alchermes per farla diventare rossa o rosa, zafferano per il color giallo, e altri coloranti per dolci per gli altri colori. Dalla pasta di mandorle derivano una molteplicità di dolci nel Salento, di cui i piu famosi sono sicuramente il pesce natalizio e l'agnello dolce pasquale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandorle dolci sbucciate dopo averle immerse in acqua bollente
- 1000g di zucchero
- 6 mandorle amare di albicocca

Varianti

- Pasta Di Mandorle
- Pasta Di Mandorle (2)
- Pasta Di Mandorle (3)
- Pasta Di Mandorle (5)

Ricette simili

- Pasta De Mendule
- Pasta De Mendule (2)
- Marzapane (2)
- Brutti Boni
- Amaretti (4)

Pasta Di Mandorle (5)

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Ricetta natalizia. Si macinano le mandorle al tritacarne, aggiungendo ogni tanto un cucchiaino d'acqua per non far asciugare troppo le mandorle e perdere il loro olio. Lo zucchero si mette in una casseruola al fuoco con un po' d'acqua, circa 300 g, per poter fare il giulebbe, e quando sta per filare, dopo circa 10 minuti, e prendendo una goccia tra pollice e indice si vede che fa il piccolo filo, si versano le mandorle macinate. Per fare questa preparazione senza bruciarsi è necessario prima bagnarsi le dita con un po' d'acqua fredda. Si cuoce la pasta di mandorle a fuoco lento, sempre girando per evitare che si attacchi al tegame. Quando si nota che comincia a staccarsi dalla casseruola, si può considerare cotta e si toglie dal fuoco. Si versa in un piatto e si lascia raffreddare. Quando la pasta è completamente fredda, si lavora e s'impasta con le mani, poi si può colorarla aggiungendo cacao amaro per farla diventare color cioccolato, polvere di cocciniglia o alchermes per farla diventare rossa o rosa, zafferano per il color giallo, e altri coloranti per dolci per gli altri colori. Dalla pasta di mandorle derivano una molteplicità di dolci nel Salento, di cui i piu famosi sono sicuramente il pesce natalizio e l'agnello dolce pasquale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandorle dolci sbucciate dopo averle immerse in acqua bollente
- 1000g di zucchero
- 4 mandorle amare di prugna

Varianti

- Pasta Di Mandorle
- Pasta Di Mandorle (2)
- Pasta Di Mandorle (3)
- Pasta Di Mandorle (4)

Ricette simili

- Pasta De Mendule (2)
- Pasta De Mendule
- Marzapane (2)
- Brutti Boni
- Amaretti (4)

Pasta Fritta Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Lessate i vermicelli in acqua bollente e quando sono cotti scolateli, ma avendo cura di non sgocciolare completamente per evitare che si attacchino. Con una forchetta formate delle piccole matasse arrotolate.

Immergete ogni matassina nello strutto bollente fin quando non abbia assunto un colore dorato. Scolatele, mettetele su carta assorbente e poi disponetele su un piatto da portata cosparse di Nutella fusa.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di pasta tipo vermicelli
- strutto
- nutella

Ricette simili

- Piadina Romagnola Farcita Di Nutella
- Ravioli Ripieni Di Nutella
- Pie Alla Nutella
- Budino Di Riso Alla Nutella
- Dolce Al Cocco E Nutella

Pasta Frolla

Dolce a base di burro

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia disponendola a fontana, fate un incavo al centro e ponetevi il burro spezzettato, le uova, il sale e lo zucchero.
Impastate gli ingredienti con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e soda. Non lavoratela oltre, perché così facendo il burro diventerebbe troppo caldo e l'impasto si sbriciolerebbe.
Raccogliete la pasta a palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e tenetela al fresco per 2-3 ore prima di utilizzarla.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 1 uovo intero
- 2 tuorli d'uovo
- 1/4 cucchiaino di sale

Varianti

- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Biscotti All'amarena
- Torta Meringata All'arancia
- Biscotti Croccanti
- Pastiera (5)
- Zabaglione Italiano

Pasta Frolla (10)

Dolce a base di burro

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro.
Disponete a fontana farina e zucchero mescolati. Nel pozzetto, mettete il burro, i tuorli, un pizzico di sale, un po' di buccia di limone grattugiata.
Amalgamate gli ingredienti e lavorateli brevemente.
Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per un'ora in frigorifero. Al momento di utilizzarla, stendetela rapidamente a sfoglia con il matterello oppure adagiatela direttamente nella tortiera infarinata e allargatela, fino a coprire il fondo, pressandola con il palmo della mano. La pasta frolla pronta surgelata, se di buona marca, garantisce eccellenti risultati.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- scorza di limone
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Al Limone
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Soufflé Alle Nocciole
- Stelle Di Pasta Frolla Al Limone

Pasta Frolla (11)

Dolce a base di burro

Ricetta

Questa ricetta consente di realizzare crostate particolarmente leggere da fine tavola.
Lasciate ammorbidire il burro.
Mescolate farina e zucchero, disponeteli a fontana, al centro mettete il burro a pezzetti, l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di sale.
Lavorate rapidamente gli ingredienti.
Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero almeno per un'ora. Ritiratela, eliminate la pellicola, lasciate una piccola porzione della pasta per la grata, tirate il resto a sfoglia di alcuni millimetri, adagiatela nella tortiera imburrata.
Spalmate sulla superficie la marmellata prescelta.
Decorate con la grata di pasta e completate con un cordoncino lungo la circonferenza.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 80g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- scorza di limone
- sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Al Limone
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Pastine Frolle
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum

Pasta Frolla (12)

Dolce a base di burro

Ricetta

Sciogliere il burro e versarlo in una terrina piuttosto capiente sopra lo zucchero e incominciare a mescolare. Quando si vede che si è amalgamato il tutto, versare la farina setacciata. impastare nuovamente.
Aggiungere poi i 2 tuorli, la vaniglina e la scorza di limone grattugiata.
Continuare a impastare fino a quando non si ottiene un composto ben amalgamato. A piacere, aggiungere un bicchierino di liquore Strega per dare un tocco in più di sapore. Quindi imburrare una teglia di diametro di circa 20 cm e versare l'impasto e mettere in forno già caldo per circa 40 minuti a 200 gradi circa. Avvertenza: il burro serve per amalgamare l'impasto: non essere parchi nella sua dose!

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 1 limone

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Con Crema E Fichi
- Crostata Al Limone
- Babà (2)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostatine Di Riso

Pasta Frolla (13)

Dolce a base di uova

Ricetta

Occorre una teglia 25 x 40, altezza 3-4 cm. Disporre la farina e lo zucchero a fontana, rompere le uova , mescolarle alla margarina ammorbidita (non sciolta) alla scorza di limone e allo lievito.
Mescolare ed impastare velocemente. Stenderla e metterla nella teglia. Alle prossime uscite per la preparazione delle torte.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 150g di zucchero
- 150g di margarina
- 2 uova intere
- scorza di limone grattugiata
- 1/2 bustina di lievito per dolci

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Biscotti Di Farina Gialla
- Torta Alla Ricotta
- Pastine Da Tè
- Morbidissimo All'arancia
- Ciambellone Della Nonna

Pasta Frolla (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Fai ammorbidire il burro. Impasta tutti gli ingredienti (se hai un robot da cucina fa tutto lui), fai una palla e avvolgila nella carta di alluminio, metti in frigo per almeno un'ora, poi la puoi usare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di vino marsala

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Chiacchiere (5)
- Lattughe
- Chiacchiere
- Torta Di Mele
- Zuppa Inglese (5)

Pasta Frolla (3)

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponi la farina e lo zucchero a fontana, al centro metti il burro (freddo) tagliato a pezzettini, sale, vaniglina, e scorza di limone. Lavora farina e burro con la punta delle dita fino ad ottenere un composto simile alla mollica di pane sbriciolata. Riunisci il tutto di nuovo a fontana, unisci i tuorli e lavora l'impasto velocemente (la pasta non si deve essere scaldata dal calore delle mani). Lascia la pasta (chiusa nella pellicola) riposare nella parte meno fredda del frigo per 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 200g di zucchero
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 1 limone (scorza)
- sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Al Limone
- Babà (2)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Ciambella Di Ricotta (2)
- Crostatine Di Riso

Pasta Frolla (4)

Dolce a base di burro

Ricetta

Fai la fontana con la farina e lo zucchero. Metti nel mezzo il burro a pezzetti (deve essere freddo) l'uovo e la scorzetta. Aggiungi un pizzico di sale. Lavora gli ingredienti velocemente fino ad ottenere una palla di pasta. Non devi lavorarla troppo perché altrimenti non risulta croccante dopo la cottura. Mettila in frigo 1/2 ora a riposare.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 150g di zucchero
- 150g di burro
- 1 uovo intero
- 1 limone (scorza)
- sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Torta Delle Rose Al Microonde
- Torta Sbriciolata
- Liwanzen Alla Ricotta
- Bocconotti Calabresi
- Bignole Economiche

Pasta Frolla (5)

Dolce a base di burro

Ricetta

Fate la fontana su un piano di lavoro con la farina e mettete nel centro il burro tagliato a pezzettini, tuorli d'uovo e un pizzico di sale.
Impastate senza aggiungere acqua.
Formate una palla, copritela con un canovaccio; mettetela in frigo per trenta minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Meringata Al Limone
- Torta Meringata All'arancia
- Crostata Al Caramello
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle

Pasta Frolla (6)

Dolce a base di burro

Ricetta

Versate la farina a pioggia nell'asse.
Fate un buco al centro e aggiungete, il burro fuso, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo.
Amalgamate bene il tutto finché non si sarà formato un impasto omogeneo.
Lasciate riposare per un'ora prima di utilizzarla.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 125g di burro
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Bocconotti Calabresi
- Torta Sbriciolata (2)
- Dolce Di Ciliegie
- Torta Delle Rose Al Microonde

Pasta Frolla (7)

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e al centro mettete il burro a pezzettini, lo zucchero, l'uovo, il tuorlo, la buccia grattugiata del limone e 1 pizzico di sale.
Cominciate a lavorare gli ingredienti tutti assieme facendoli amalgamare bene. Ogni tanto raffreddatevi le mani in acqua fredda (per non far sgretolare la pasta). Non lavorate la pasta troppo a lungo, per no farla indurire troppo. Non appena l'impasto è omogeneo, formate una palla ed avvolgetela nella pellicola. Mettetela quindi a riposare mezz'ora in frigorifero prima di stenderla e di preparare le vostre crostate.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 200g di burro
- 150g di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Bocconotti Calabresi
- Dolce Di Ciliegie
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Crostata Di Marmellata

Pasta Frolla (8)

Dolce a base di burro

Ricetta

Prima fai ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi lo lavori con lo zucchero. Aggiungi le uova e poi la farina e la buccia di limone grattugiata (in assenza puoi anche usare dell'aroma al limone). La pasta va lavorata molto velocemente e 'pizzicandola', altrimenti si scalda e poi si rompe tutta. Va comunque fatta riposare in frigorifero, anche una giornata intera se puoi, però se la congeli già si riposa.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 150g di burro
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 100g di zucchero

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (9)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Torta Delle Rose Al Microonde
- Crostata Alle Noci
- Tartellette Con Frutta Secca
- Rombini E Nastrini
- Liwanzen Alla Ricotta

Pasta Frolla (9)

Dolce a base di burro

Ricetta

Lavora bene il burro con lo zucchero, quindi aggiungi l'uovo e farina con il lievito e lavora l'impasto fino a formare una palla ben compatta. Lascia riposare mezz'ora e poi stendila, oppure forma un panetto rettangolare, avvolgilo nella pellicola trasparente e mettilo a congelare. Quando lo userai considera che ci vogliono circa 2 ore per scongelarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro sciolto a bagnomaria
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 250g di farina

Varianti

- Pasta Frolla
- Pasta Frolla (10)
- Pasta Frolla (11)
- Pasta Frolla (12)
- Pasta Frolla (13)
- Pasta Frolla (2)
- Pasta Frolla (3)
- Pasta Frolla (4)
- Pasta Frolla (5)
- Pasta Frolla (6)
- Pasta Frolla (7)
- Pasta Frolla (8)
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Pasta Frolla Senza Le Uova

Ricette simili

- Biscotti Danesi Allo Zenzero
- Brune Kager
- Crostata Di Farina Di Castagne Farcita Con Pere
- Pepparkakor
- Finichia Alla Cannella

Pasta Frolla Con Il Bimby

Dolce a base di uovo

Ricetta

Inserisci tutti gli ingredienti nel boccale e impasta per 25 secondi a velocità 7. Avvolgi l'impasto in un canovaccio e lascialo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. È un'ottima base per crostate.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 130g di burro morbido
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 75g di zucchero
- 1 scorza di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato (facoltativo)

Ricette simili

- Torta Delle Rose Al Microonde
- Pasta Frolla (8)
- Bignole Economiche
- Rombini E Nastrini
- Liwanzen Alla Ricotta

Pasta Frolla Per Pasticcini

Dolce a base di burro

Ricetta

Con un cucchiaio di legno, montate in una ciotola il burro insieme allo zucchero e alla vaniglina, incorporate due cucchiaiate di albume montato in neve ben soda e un pizzico di sale.

Unite la farina setacciata mescolando con delicatezza; coprite la ciotola con pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso questo tempo l'impasto, che si presentava piuttosto morbido, si sarà rassodato e si potrà quindi stendere molto facilmente. Per preparare i pasticcini occorrono degli stampini semisferici; oggi vengono anche venduti riuniti in un unica placca ed è utile per molte altre preparazioni. Prima di mettervi la pasta imburrateli, quindi sistematevi la frolla modellandola con un dito. senza che esca dal bordo; ovviamente la pasta deve essere di spessore uniforme. Metteteli in forno già caldo a 190 gradi cuocendoli per circa 10 minuti; lasciateli raffreddare fuori dal forno ind toglieteli con delicatezza dalle formine e riempiteli con una confettura a piacere e con panna montata a minuscoli ciuffetti, oppure con una crema ('pasticciera' o 'all'inglese').

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 175g di burro
- 75g di zucchero semolato
- poco di albume d'uovo
- 1/2 bustina di vaniglina
- sale

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Crostata Al Limone
- Crostatine Di Riso
- Quadretti
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Pasta Frolla Senza Le Uova

Dolce a base di burro

Ricetta

In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero e un po' di buccia di limone grattugiata fino a ottenere una crema.
Mescolate e setacciate farina e fecola di patate, disponetela a fontana, nel pozzetto mettete la crema di burro e impastate velocemente.
Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora. Al momento di usarla stendetela a sfoglia con il matterello. Questa frolla ha un gusto più fine di quella con le uova, ma contiene più burro.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di farina
- 120g di fecola di patate
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- scorza di limone

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Biscotti Di Crema E Amarena
- Biscuit Al Caffè
- Torta Sabbiosa
- Strudel Di Ricotta

Pasta Genovese

Dolce a base di burro

Ricetta

Rompete le uova in un polsonetto, unite lo zucchero, la vaniglina, e un pizzico di sale.
Ponete il recipiente su fuoco basso mettendovi sotto uno spartifiamma e sempre sbattendo con la frusta scaldate il composto sino ad una temperatura di circa 40 gradi (tiepido ma non caldo); levate allora il recipiente dal fuoco e continuate a sbattere vigorosamente, ottenendo un impasto freddo e considerevolmente aumentato di volume. Incorporatevi allora la farina fatta cadere a pioggia da un setaccino, mescolando con il cucchiaio di legno dal basso in alto e viceversa, ma non in senso rotatorio. unite poi il burro sciolto e tiepido fatto scendere a filo.
Imburrate ed infarinate uno stampo quadrato, avente il lato di cm 20 ed a parete alta cm 10, leggermente svasata; versate in esso il composto. Passatelo in forno già caldo (180 gradi) per circa 30 minuti; sformate poi la pasta sulla gratella coperta da un canovaccio rivoltandola subito e lasciandola raffreddare. Solitamente questa pasta viene tagliata a strati e farcita con creme diverse come ad esempio 'crema al burro', 'crema pasticciera', 'chantilly', 'crema all'inglese' ed anche 'zabaglione'. Si può rivestire la superficie con cioccolato o zucchero fondente, oppure servire il dolce decorato semplicemente con frutta e confettura.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina bianca 00
- 100g di zucchero semolato
- 50g di burro freschissimo
- 3 uova
- 1 pizzico di vaniglina
- sale

Varianti

- Pasta Genovese (2)

Ricette simili

- Crema Frangipane
- Nocciolini
- Moretti
- Quadretti
- Gialetti

Pasta Genovese (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Sgusciate le uova in una casseruola media con il doppio fondo, aggiungete lo zucchero.
Ponete il recipiente sul fornello, fiamma al minimo, continuate a mescolare fino a quando il composto è raddoppiato di volume. Ogni tanto spostate il recipiente sull'angolo del fornello per evitare che le uova attacchino sul fondo.
Ritirate dal fuoco e continuate a lavorare il composto fino a quando si è raffreddato. A pioggia, poca alla volta e, sempre mescolando, unite la farina, un pizzico di sale e il burro.
Amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo, si può usare anche una frusta elettrica).
Disponete l'impasto in una teglia imburrata e leggermente infarinata.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di farina
- 140g di zucchero
- 50g di burro
- 5 uova
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Genovese

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Al Crumble
- Torta Di Crespelle E Mele
- Crepe Al Cioccolato
- Torta Con Susine E Granelli

Pasta Lievitata Zuccherata

Dolce a base di latte

Ricetta

Mescolate insieme 400 g di farina, un pizzicone di sale. lo zucchero e la scorza grattugiata di u quarto di limone: fate la fontana e ponetevi al centro 50 g di burro ammorbidito ed a fiocchetti, il latt tiepido nel quale avrete sciolto il lievito di birra.
Impastate sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, ponetelo in una ciotola spolverizzata di farina e copritelo con un tovagliolo, lasciandolo riposare in luogo tiepido per circa un'ora.
Lavorate nuovamente la pasta e ricavate da essa dei panini, dei filoncini, delle ciambelline o altro.
Ponete i dolcetti su una placca imburrata, distanziandoli, e passateli in forno già caldo (180 gradi) per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di farina bianca 00
- 250g di latte
- 70g di burro
- 40g di zucchero semolato
- 25g di lievito di birra
- 1/2 di limone
- sale

Ricette simili

- Savarin
- Faschingskrapfen
- Krapfen Di Carnevale
- Babà (3)
- Tortellacci Dolci Di Carnevale

Pasta Maddalena Grassa

Dolce a base di fecola

Ricetta

Mettete in un tegamino il burro e fatelo sciogliere a bagnomaria o su fuoco minimo, poi lasciatelo raffreddare.
Accendete il forno sui 170 gradi, imburrate e infarinate uno stampo del diametro di cm 25, apribile a cerniera e con parete alta.
Versate in una ciotola quattro uova intere e due tuorli, lo zucchero e la scorzetta grattugiata del limone, prima ben lavato; mescolate e fate intiepidire il composto a bagnomaria. Dopo di che montatelo; se possedete la sbattitrice elettrica usatela, ottenendo un risultato finale di gran lunga migliore che non con la lavorazione a mano; adoperate altrimenti una frusta o un frullino, sino ad avere una massa soffice e gonfia.
Unite allora il burro sciolto e freddo facendolo scendere a filo, mescolando con delicatezza, un pizzico di sale, la farina e la fecola fatte scendere insieme a pioggia da un setaccino.
Versate il composto nella tortiera, livellatelo in superficie e passatelo per 40 minuti nel forno che sarà già caldo alla temperatura indicata. A cottura avvenuta capovolgete la pasta sopra una gratella da pasticceria, lasciandola raffreddare.
Potete servirla così o farcirla con panna montata o con zabaglione o altro tipo di crema.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero semolato
- 75g di farina bianca
- 75g di fecola di patate
- 50g di burro
- 6 uova
- 1 limone
- sale
- per la tortiera:
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Pasta Viennese
- Torta Di Ricotta (9)
- Pastine Bicolori (2)
- Ciambelline Alla Frutta
- Ciambellone Della Nonna

Pasta Margherita

Dolce a base di uova

Ricetta

Si montano i tuorli con lo zucchero, poi vi si unisce la fecola e la raschiatura di buccia di limone ed infine gli albumi montati a neve ed il lievito in polvere.
Versate questo composto in una teglia che avrete già imburrata ed infarinata e fatelo cuocere in forno non troppo caldo, finché, infilandovi uno stecchino, lo ritrarrete asciutto.
Togliete la torta dal forno, capovolgetela e fatela raffreddare su una gratella.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 200g di zucchero
- 100g di fecola di patate
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaino di lievito per pasticceria

Varianti

- Pasta Margherita (2)
- Pasta Margherita (3)

Ricette simili

- Torta Corcovado
- Ciambella Di Ricotta
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Torta Sabbiosa
- Zeppole

Pasta Margherita (2)

Dolce a base di zucchero a velo

Ricetta

Imburrate uno stampo quadrato della capacità di circa 3 litri, a parete alta e leggermente svasata, poi spolverizzatelo con un pizzico di farina rigirando bene lo stampo in modo che se ne rivesta alla perfezione.
Fate sciogliere (non friggere!) 80 g di burro.
Versate quindi in una casseruola, possibilmente di rame non stagnato, quattro uova intere, la vaniglina e lo zucchero a velo: con una piccola frusta sbattete bene, poi unite uno alla volta sei tuorli, non mettendo il successivo se il precedente non sarà stato bene amalgamato.
Sistemate il recipiente su fuoco bassissimo o a bagnomaria e, sempre mescolando, lasciatevi il composto sino a quando sarà divenuto tiepido; levatelo allora dal fuoco, unite una puntina di miele e continuate a sbattere energicamente il composto sino a quando sarà diventato freddo, ben gonfio e ben montato.
Unite allora, facendole cadere a pioggia da un setaccino, la fecola e 100 g di farina amalgamandole con molta delicatezza; in ultimo incorporatevi il burro sciolto e freddo.
Versate la crema nello stampo preparato poi mettetelo in forno già caldo lasciandovelo poco più di mezz'ora. Questa è la ricetta classica della pasta Margherita ma s'intende che si può preparare usando anche uno stampo del formato che si desidera. Non è una pasta difficile a farsi, ma la sua lavorazione a mano è pesante e di conseguenza faticosa: si risolve in poco tempo con l'impastatrice elettrica.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero a velo
- 120g di farina bianca 00
- 100g di fecola di patate
- 100g di burro freschissimo
- 10 uova
- 1 bustina di vaniglina
- miele

Varianti

- Pasta Margherita
- Pasta Margherita (3)

Ricette simili

- Pastine Bicolori (2)
- Pasta Viennese
- Offelle Mantovane
- Pasta Genovese
- Zaleti (2)

Pasta Margherita (3)

Dolce a base di burro

Ricetta

In una larga terrina lavorate i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare bianchi e spumosi.
Aggiungete, a poco a poco, la farina e la fecola mescolate e setacciate, il burro fuso a bagnomaria, un pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone. Con delicatezza incorporate al composto gli albumi montati a neve soda e amalgamate.
Versate l'impasto in una teglia o in una tortiera imburrata e leggermente infarinata.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per 30-35 minuti. Questa torta si può offrire spolverizzata e farcita con marmellate o creme di sapore e colore diversi, per esempio: zabaglione e cioccolato, marmellata di ciliegie e crema inglese.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 50g di fecola
- 100g di burro
- 200g di zucchero
- 6 uova
- 1 limone
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Margherita
- Pasta Margherita (2)

Ricette simili

- Torta Sabbiosa (2)
- Torta Paradiso
- Ciambellone Della Nonna
- Pasta Maddalena Grassa
- Waffeln (2)

Pasta Per Bignè

Dolce a base di burro

Ricetta

Le dosi sono per 24 bignè.

Versate l'acqua in una casseruola, aggiungete il sale, lo zucchero e il burro. portate a bollore, versate in un sol colpo la farina.

Lavorate l'impasto e cuocetelo per circa 8 minuti, si deve staccare dalle pareti della casseruola.

Togliete dal fuoco e aggiungete un uovo; quando è ben amalgamato unite, uno alla volta, gli altri ma non prima che il precedente sia ben incorporato. Con un cucchiaio fate dei mucchietti di pasta e disponeteli ben distanziati sulla placca del forno.

Cuocete a calore moderato fino a quando diventano ben gonfi. Riempiteli con creme dolci o salate.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 100g di burro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 25 cl di acqua
- 4 uova

Varianti

- Pasta Per Bignè Salata

Ricette simili

- Pastiera (2)
- Ciambelline Fritte Di San Giuseppe
- Babà (4)
- Sfogliatelle Frolle
- Torta Con Bignè Alla Nutella

Pasta Per Bignè Salata

Dolce a base di formaggio

Ricetta

In una casseruola versate l'acqua, salate, pepate con parsimonia.
Aggiungete il burro. Quando il liquido alza il bollore unite la farina mescolando vigorosamente senza smettere fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente.
Ritirate dal fuoco, lasciate raffreddare, incorporate all'impasto un uovo alla volta mescolando con energia.
Aggiungete il formaggio grattugiato e mescolate bene. Con un cucchiaio prendete un po' d'impasto alla volta e fatene delle palline grandi poco più di una noce. Allineatele su una teglia leggermente imburrata e infarinata.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti o fino a quando i bignè gonfiandosi hanno raddoppiato il loro volume.
Ritirate dal forno e fate raffreddare.
Riempite i bignè con fonduta, besciamella o altra crema salata. Una variante di questo impasto consiste nel sostituire il formaggio grattugiato con altrettanto prosciutto cotto tritato oppure con salame (tipo ungherese) tritato finemente. Il formaggio può essere metà Emmenthal e metà parmigiano o anche tutto parmigiano.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 100g di burro
- 25 cl di acqua
- 200g di formaggio grattugiato
- 4 uova
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Cassateddi Ugghiuti
- Cassatelle Bollite
- Biscotti Al Formaggio
- Orange Cheese Cake
- Torta Di Pasqua Al Formaggio

Pasta Per Biscotto Arrotolato

Dolce a base di uova

Ricetta

Mettete in una ciotolina quattro uova intere e due tuorli, aggiungete la zucchero e con la frusta montate sino ad avere un composto soffice e gonfio.
Unite la farina fatta cadere a pioggia da un setaccino, mescolando delicatamente con il cucchiaio di legno.
Imburrate leggermente due placche, copritele poi con un foglio di carta oleata imburrato e cosparso di farina, indi versate su ognuna la metà del composta stendendolo uniformemente con una spatola flessibile. Infornatele a 220 gradi lasciandovele da 5 a 7 minuti; rovesciate una placca sopra un asciughino adeguato molto inumidita, pennellate la carta oleata con acqua fredda poi staccatela tenendo ferma con una mano la pasta per aiutarsi in questo lavoro.
Arrotolate quindi la pasta abbastanza strettamente nell'asciughino, che impedirà al 'biscotto arrotolato' di appiccicarsi, chiudendo le estremità dell'involto con uno spago.
Procedete allo stesso modo con l'altra pasta. Lasciatele quindi riposare al fresca a in frigorifero per 20 minuti circa, indi srotolatele, spalmate ognuna di confettura o di crema e arrotolatele su se stesse. Ponetele separatamente su un piatto lungo e stretta e decoratele a piacere con panna montata e ciliegine, o altra frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina bianca 00
- 125g di zucchero semolato
- 6 uova

Ricette simili

- Apfelpfannkuchen
- Crespelle Con Le Mele
- Crespelle Alla Confettura Di Arance
- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Crostata Di Cioccolato Meringata

Pasta Per Brioche

Dolce a base di burro

Ricetta

È una pasta che richiede tre successive fasi di lievitazione.
Disponete a fontana sul tavolo 60 g di farina, mettete nel pozzetto centrale il lievito stemperato con poca acqua tiepida.
Impastate con cura, formate una pagnottella, incidete la superficie con un taglio a croce, coprite con un tovagliolo.
Lasciate lievitare in luogo tiepido per 2 o 3 ore.
Disponete a fontana la restante farina, al centro mettete un uovo, lo zucchero, un pizzico di sale.
Amalgamate gli ingredienti, unite il burro ammorbidito a pezzettini, continuate a impastare aggiungendo uno alla volta, le altre due uova. Quando la prima pasta ha raddoppiato il suo volume unitela a questo impasto. Lavoratelo con le mani, formate una grande palla, copritela con un tovagliolo e lasciatela lievitare per 2 o 3 ore. Quando anche questa pasta è raddoppiata di volume lavoratela di nuovo con le mani leggermente infarinate. Se volete preparare una sola grande brioche riempite con l'impasto due terzi di uno stampo imburrato, praticate un taglio a croce sulla superficie e lasciate lievitare ancora un po'. Intanto sbattete leggermente l'uovo avanzato, spennellatelo sulla superficie della pasta e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 50 minuti circa.
Controllate la cottura infilando uno stecchino nella brioche che, se cotta a puntino, deve uscire asciutto. Se, invece, volete preparate brioche singole, suddividete l'impasto in otto parti, date loro la forma desiderata, lasciatele lievitare un poco, spennellatele con l'uovo sbattuto, punzecchiatele con una forchetta, allineatele sulla placca del forno leggermente imburrata e infarinata, cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 15-20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina
- 200g di burro
- 4 uova
- 15g di zucchero
- 10g di lievito di birra
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Alle Castagne (2)
- Babà Al Rum
- Panettone (2)
- Babà Al Caffè
- Savarin

Pasta Per Dolci Lievitata

Dolce a base di lievito di birra

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro. In una terrina sbriciolate il lievito diluito con il latte tiepido, unite lo zucchero, l'uovo intero e il burro. Mescolando unite la farina setacciata.
Amalgamate e lavorate il composto. Copritelo e lasciate lievitare per un'ora e mezzo in luogo tiepido.
Stendete la pasta con il matterello in due sfoglie lasciando intorno un bordo più spesso. Adagiatele in due tortiere imburrate e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 220g di farina
- 10 cl di latte
- 1 uovo
- 35g di burro
- 30g di zucchero
- 5g di lievito di birra

Ricette simili

- Bombette Fritte
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Kranz Di Pasqua
- Bohmische Kolatschen

Pasta Per Fondo Torta

Dolce a base di burro

Ricetta

In una larga terrina lavorate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un crema e poi incorporatevi l'uovo e la farina tutta in una volta.
Rovesciate sul tavolo e lavorate la pasta con le mani in modo che la farina venga assorbita.
Dividete la pasta in quattro pezzi, sovrapponeteli, premete il panetto tre volte, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per un'ora circa.
Tirate la pasta a disco di mezzo centimetro di altezza, adagiatelo in una tortiera imburrata e fatelo risal un po' anche sulle pareti.
Modellate sulla pasta un foglio d'alluminio e sopra distribuite un po' di fagioli secchi.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25 minuti.
Ritirate, togliete carta e fagioli, lasciate raffreddare e su questo fondo torta disponete frutta fresca o creme diverse.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 130g di burro
- 80g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- fagioli secchi

Ricette simili

- Biscotti All'avena
- Crespelle Al Curacao
- Dolce Freddo Al Cacao
- Salame Con Ricotta
- Bocconotti Calabresi

Pasta Per Pan Di Spagna

Dolce a base di fecola di patate

Ricetta

In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi, quindi incorporatevi delicatamente gli albumi montati a neve ben soda. Poco per volta aggiungete al composto farina e fecola setacciate.
Imburrate leggermente una tortiera, spolverizzatela di farina, versatevi l'impasto e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.
Ritirate, lasciate raffreddare e sformate. La pasta di pan di Spagna è ideale per realizzare torte farcite con la crema.

Ingredienti per 6 persone

- 80g di farina
- 80g di fecola di patate
- 150g di zucchero
- 6 uova
- burro

Ricette simili

- Torta Paradiso
- Ciambella Facile
- Torta Di Arance
- Ciambellone Della Nonna
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Pasta Per Sablè

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente.
Sbollentate le mandorle, spellatele e asciugatele per alcuni minuti in forno. Tritatele insieme a metà dello zucchero.
Disponete la farina a fontana, al centro mettete il burro ammorbidito, lo zucchero avanzato, i tuorli, le mandorle, un pizzico di sale.
Impastate con leggerezza, fatene una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per un'ora.
Tirate la pasta a sfoglia non tanto sottile e con le formine ritagliate le sagome desiderate. Adagiatele sulla piastra del forno leggermente inumidita e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
Ritirate, lasciate raffreddare, staccate i biscottini dalla lastra e serviteli con il tè.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 120g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 70g di mandorle dolci
- 2 mandorle amare
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Brutti Boni
- Amaretti (4)
- Amaretti Morbidi
- Amaretti (2)
- Pandolce Ai Semi Di Papavero

Pasta Reale (3)

Dolce a base di mandorle pelate

Ricetta

Tritate finissime le mandorle con 500 g di zucchero fino a ottenere una farina.
Preparare il fondant.
Unite in una casseruola lo zucchero rimasto e l'acqua, e portate a ebollizione.
Spremete i quattro limoni, e raccoglietene il succo.
Fate cuocere a fuoco medio il tutto senza mescolare, per 10 minuti, se non c'è il termometro oppure fino alla temperatura di 115-120 gradi: una goccia fatta cadere in un bicchiere di acqua fredda deve formare una pallina dura.
Togliete la casseruola dal fuoco e unite il succo dei limoni.
Versate il fondant e la farina di mandorle nell'impastatrice e lavorate con l'uncino a velocità media, fino a ottenere una pasta omogenea.
Lasciate raffreddare.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di mandorle pelate
- 1500g di zucchero
- 100 cl di acqua
- 4 limoni (succo)

Ricette simili

- Torrone
- Gattò A Rombi
- Torta Al Limone (2)
- Torroncini Di Pasta Di Mandorle
- Croccante (3)

Pasta Sablée

Dolce a base di burro

Ricetta

Gli ingredienti sono per 300 g di pasta.
Tagliate 100 g di burro a dadini.
Setacciate 200 g di farina e impastatela con il burro, con la punta delle dita.
Sfregate la miscela tra le mani finché prende l'aspetto del pangrattato.
Fate una fontana e aggiungete un uovo e 1/4 di cucchiaino di sale.
Mescolate rapidamente con le dita fino a ottenere una pasta omogenea.
Lasciate riposare la pasta in frigo il più a lungo possibile.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 1/4 cucchiaino di sale
- 1 uovo

Ricette simili

- Bocconotti Calabresi
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Sbriciolata
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Speziatini

Pasta Sfoglia

Dolce a base di burro

Ricetta

Le proporzioni possono variare a seconda se si vogliono sfoglie più magre o no.
Preparate la pasta e mantenetela a forma di palla.
Preparare una palla con il burro, magari aiutandovi con della carta oleata per non sporcarvi troppo. Ora l'abilità sta nel procurare che sia la pasta che la palla di burro abbiano più o meno la stessa consistenza lavorando sempre in ambiente fresco (il burro si scioglie facilmente). Nel frattempo che stendete la pasta, mettete in frigo il burro. Stesa la pasta in forma quadrata, prendete la palla di burro e ponetela leggermente schiacciata al centro del quadrato.
Piegate il quadrato di pasta ponendo gli angoli sopra la palla di burro, di modo che questo venga racchiuso dalla pasta. Con il mattarello iniziate a stendere in forma rettangolare, facendo attenzione che il burro non si sciolga schizzando fuori dal fazzoletto di pasta. Non cercate di ottenere un rettangolo sottile.
Appena risulta sufficiente ad essere piegato in tre parti, ripiegate il rettangolo in modo da ottenere tre strati e mettete in frigo. In una ventina di minuti il burro tra la pasta avrà recuperato consistenza riprendete quindi il 'libretto' di pasta e burro, ristendetelo in rettangolo e ripiegatelo in tre, ristendete ancora e ripiegate. A questo punto il burro avrà perso consistenza, quindi è il momento di rimettere il libretto in frigo per un'altra ventina di minuti.
Ripetete ancora una volta la sequenza e rimettete in frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 100g di burro
- 3 cucchiai di acqua
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pasta Sfoglia (2)
- Pasta Sfoglia (3)
- Pasta Sfoglia A Quattro Giri
- Pasta Sfoglia Classica
- Pasta Sfoglia Con Il Bimby
- Pasta Sfoglia Con Le Mandorle
- Pasta Sfoglia Danese
- Pasta Sfoglia Express
- Pasta Sfoglia Rapida

Ricette simili

- Pandolce Alla Genovese
- Bignè
- Ciambella Al Cioccolato
- Crepes Alle Mele (2)
- Pastiera (2)

Pasta Sfoglia (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Versate sulla spianatoia 400 g di farina e il sale, fate la fontana e unendo acqua fredda (250-300 g), impastate velocemente, per non scaldare la pasta (in estate è consigliabile tuffare le mani in acqua ghiacciata). Lavoratela energicamente per 7 minuti quindi mettetela nel frigo per circa 20 minuti.
Disponete poi 100 g di farina sulla spianatoia ed impastatevi il burro (che non dovrà essere stato appena tolto dal frigo, ma nemmeno tanto molle), fate un panetto, avvolgetelo in carta oleata o in un telo, ponetelo su un piatto e mettetelo in frigorifero, non nel freezer. Con il matterello stendete la prima pasta fatta, formando un rettangolo largo e lungo quanto basta per potervi avvolgere il panetto di burro (se il panetto sarà riuscito rotondo, stendete un disco di pasta, che lo contenga agevolmente).
Togliete il panetto dal frigorifero e sistematelo al centro della pasta, indi ripiegate sul burro i quattro lembi della pasta, usando il matterello stendete la pasta e il panetto, badando però di spingere il matterello sempre in avanti (non a destra e a sinistra come si fa con le tagliatelle) facendo così un rettangolo. Se durante questa operazione la pasta si attaccasse alla spianatoia, spolverizzatela leggermente con un poco di farina bianca (mettete farina il meno possibile per non alterare le dosi iniziali). Con il matterello pigiate un poco la pasta al centro (in lunghezza) poi ripiegate le due estremità del rettangolo unendole al centro della pasta, dove è stata premuta, indi ripiegate nuovamente la pasta sovrapponendo le due metà: avrete così la pasta piegata quattro volte.
Rigirate il panetto portando il lato destro o il sinistro verso l'alto: stendete di nuovo la pasta sfogliata, sempre spingendo il matterello in avanti, ripiegatela ancora in quattro, avvolgetela in carta oleata, mettetela su un piatto e ponetela in frigorifero per 30 minuti. Dopo che avrà riposato il tempo necessario stendetela per altre due volte ripiegando sempre la pasta in quattro, mettetela in frigorifero (avvolta) per un'altra mezz'ora poi stendetela per altre due volte (sei in tutto) sempre ricordando di spingere il matterello in avanti, badando di toccare il meno possibile la pasta con le mani (sono calde e il burro si scioglie facilmente). Trascorsi gli ultimi 30 minuti di riposo stendete la pasta ancora due volte quindi adoperatela per quanto necessita preparare. Dopo aver confezionato quello che si desidera. lasciate riposare la pasta una decina di minuti. perché cuocendo è meno facile che si sformi. La pasta sfogliata anche in pezzi piccoli, si cuoce in genere in forno a 200 gradi. Ad evitare che si abbassi non scuotete la placca sulla quale è posta e non aprite il forno durante la cottura. Anche se viene impiegata per preparazioni dolci, la 'sfoglia' non deve mai essere addolcita.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca 00
- 500g di burro
- 10g di sale fino

Varianti

- Pasta Sfoglia
- Pasta Sfoglia (3)
- Pasta Sfoglia A Quattro Giri
- Pasta Sfoglia Classica
- Pasta Sfoglia Con Il Bimby
- Pasta Sfoglia Con Le Mandorle
- Pasta Sfoglia Danese
- Pasta Sfoglia Express
- Pasta Sfoglia Rapida

Ricette simili

- Pasta Brisée Per Tartellette
- Pasta Brisée (2)
- Torta Alle Patate
- Speziatini
- Cuori Di San Valentino

Pasta Sfoglia (3)

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponete la farina sulla spianatoia insieme al sale e a 10 cl d'acqua fredda e cominciate a impastare con la punta delle dita. Quando avrete ottenuto un impasto consistente fatene una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendetela formando un quadrato di circa 20 cm di lato e al centro ponetevi il burro ammorbidito.
Ripiegate gli angoli verso il centro, coprendo il burro e con il matterello stendete ancora la pasta facendo incorporare il burro.
Cercate di ottenere un rettangolo e poi piegatelo a libro formando nuovamente un quadrato. Questo è il primo giro di pasta. Dopo 10-15 minuti stendete ancora la pasta, formate un rettangolo e piegatelo a libro formando un altro quadrato e procedete in questo modo fino al sesto giro di pasta (intervallate però il terzo e il quarto ponendo la pasta in frigorifero per mezz'ora). Dopo il sesto giro la pasta è pronta per essere utilizzata.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 250g di burro
- 5g di sale fino

Varianti

- Pasta Sfoglia
- Pasta Sfoglia (2)
- Pasta Sfoglia A Quattro Giri
- Pasta Sfoglia Classica
- Pasta Sfoglia Con Il Bimby
- Pasta Sfoglia Con Le Mandorle
- Pasta Sfoglia Danese
- Pasta Sfoglia Express
- Pasta Sfoglia Rapida

Ricette simili

- Pasta Brisée Per Tartellette
- Pasta Brisée (2)
- Rotolo Svizzero Alla Crema E Alle Nocciole
- Torta Alle Patate
- Taralli Pugliesi

Pasta Sfoglia A Quattro Giri

Dolce a base di burro

Ricetta

Gli ingredienti sono per 900 g di pasta.
Tagliate il burro freddo a dadini.
Setacciate la farina e il sale sopra una ciotola.
Aggiungete la metà del burro tagliato e fatelo penetrare nella farina con la punta delle dita fino a ottenere una miscela che assomigli al pangrattato.
Scavate un pozzo.
Misurate 15 cl di acqua ghiacciata e versatela in mezzo al pozzo, insieme al succo di limone.
Girate vigorosamente con un coltello largo portando poco a poco la farina verso il centro del pozzo.
Incorporate tutta la farina aggiungendo, se necessario, un po' di acqua a cucchiaiate, fino a ottenere una palla di pasta nè troppo umida nè troppo asciutta.
Posate la pasta sul piano da lavoro leggermente infarinato. Lavoratela con dolcezza per lisciarla.
Schiacciate la pasta per ottenere un rettangolo di 40 x 20 cm mantenendo i bordi dritti e gli angoli retti. Se avete lavorato la pasta troppo vigorosamente questa resisterà prima di raggiungere le dimension richieste; schiacciatela delicatamente. Con il dorso di un coltello tracciate una riga sulla larghezza del rettangolo delimitandone un terzo. Con l'aiuto di un coltello distribuite la metà dello strutto, in fiocchetti grandi come una nocciola, sui due terzi di pasta rimanenti fino alla riga tracciata.
Lasciate un bordo di 1,5 cm sui tre lati esterni.
Piegate il rettangolo in tre: ripiegate il terzo senza materia grassa per primo, poi ricopritelo con il terzo rimanente.
Sigillate i bordi con il mattarello o con la mano.
Avvolgete la pasta con un foglio di pellicola, poi con un panno umido e mettetela in frigorifero quindici minuti. A questo punto la pasta avrà avuto un giro. Dopo quindici minuti togliete la pasta dal frigorifero e posatela sul piano da lavoro leggermente infarinato, con la piega alla vostra sinistra e il lato lungo sigillato a destra. Stiratela di nuovo fino ad avere un rettangolo di 40 x 20 cm, con movimenti decisi e uniformi, partendo dal centro e andando verso di voi e poi verso l'estremità opposta. Mai sui lati e mai in diagonale.
Ripetete l'operazione dei fiocchetti e quella della piegatura utilizzando la metà del burro restante.
Sigillate i bordi, avviluppate di nuovo la pasta e riponetela in frigorifero per quindici minuti. È finito il secondo giro Date alla pasta il terzo e il quarto giro con il resto dello strutto per il terzo e il resto del burro per il quarto e ultimo giro, facendola ogni volta riposare in frigo quindici minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 225g di burro ben freddo
- 125g di strutto
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Pastiera (4)
- Bianchini Alle Mandorle
- Tarte Tatin (6)
- Torta Sbrisolona
- Torta Sbrisolona (2)

Pasta Sfoglia Classica

Dolce a base di burro

Ricetta

Tagliate a dadini 40 g di burro.
Setacciate la farina sopra una ciotola fredda; aggiungete il burro e lavoratelo con le dita finché sia ben avvolto dalla farina.
Fate un pozzo nel centro.
Versate 25 cl di acqua ghiacciata e il succo di limone o l'aceto nel centro del pozzo e lavorate con le mani fino a ottenere una pasta umida ma non appiccicosa.
Aggiungete, se necessario, una o due cucchiaiate di acqua ghiacciata.
Rovesciate l'impasto su una superficie infarinata e lavoratelo aggiungendo farina sia sul piano da lavoro che sulla palla di pasta, finché quest'ultima non sia più umida.
Schiacciate la palla di pasta fino a uno spessore di 3 cm e lasciatela quindici minuti in frigorifero avvolta in un foglio di pellicola.
Evitate naturalmente di usare il freezer.
Posate il resto del burro su un piano leggermente infarinato e schiacciatelo con le mani fino a farne un rettangolo di 15 x 12 cm.
Mettete in frigorifero.
Togliete la pasta dal frigo, schiacciatela con le mani sul piano da lavoro infarinato fino a ottenere un rettangolo.
Continuate a stirare la pasta, procedendo sempre dal centro verso i bordi.
Rettificate i bordi con un righello.
Togliete la farina in eccesso dalla superficie della pasta, posate il mattone di burro in mezzo al rettangolo e piegate sopra i quattro bordi.
Sigillate i bordi.
Fate il primo giro: tirate la pasta fino a ottenere un rettangolo di 38 x 30 cm.
Tracciate due righe con il dito per dividere il rettangolo in tre parti, nel senso della lunghezza.
Piegate il terzo davanti a voi verso il centro fino alla seconda riga, poi portate sopra il terzo opposto facendo coincidere i bordi.
Sigillate i bordi.
Girate la pasta di 90 gradi (a questo punto la pasta avrà già avuto un giro). Per il secondo giro abbassate la pasta fino a ottenere un rettangolo di 38 x 30 cm.
Tracciate una riga sulla larghezza al centro della sfoglia, poi ripiegate i due lati corti fino a congiungerli sopra il tratto.
Piegate quindi una metà sull'altra.
Chiudete bene i bordi e girate la pasta di 90 gradi, in modo che la piega si trovi alla vostra sinistra.
Lasciate riposare la pasta in frigorifero per almeno quindici minuti, avvolta in un foglio di pellicola per alimenti.
Ripetete due volte i due giri nello stesso modo, verificando prima di stirare la pasta che il lato lungo si trovi verso di voi. Questa pasta si congela perfettamente. Schiacciatela un po' con il mattarello, poi tagliatela con un coltello ben affilato e infarinate il taglio per sigillare il burro.
Chiudete la pasta in sacchetti per congelare da 500 o 250 g ed etichettateli.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina
- 500g di burro
- 2 cucchiai di succo di limone (o aceto di vino bianco)
- 1/2 cucchiaio di sale

Ricette simili

- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Crostata Di Rose E Frutti Di Bosco
- Crostata Al Limone (2)
- Pears Chutney
- Pere Marinate

Pasta Sfoglia Con Il Bimby

Dolce a base di burro

Ricetta

Inserisci tutti gli ingredienti nel boccale: 15 secondi a velocità 6. Stendi la pasta in un rettangolo e ripiegala in 3 parti. Ripeti la stessa operazione altre 3 o più volte (per ogni lato del rettangolo), tirando ogni volta la pasta con il mattarello. È ottima per la preparazione di vol-au-vent, cannoncini, ecc...

Ingredienti per 4 persone

- 150g di burro congelato a pezzi
- 150g di farina
- 7 cl di acqua gelata
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Gelato Di Fragole Con Il Bimby
- Pandolce Alla Genovese
- Crostata Con Marrons Glacés
- Pane Di Frutta
- Bignè

Pasta Sfoglia Con Le Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia e stendetela.
Tritate finissime le mandorle. In una ciotola mettete lo zucchero a velo e il cacao, bagnate con due cucchiai d'acqua, mescolate bene e unite le mandorle e l'uovo.
Mescolate fino ad ottenere una pastella omogenea.
Spalmate il composto, su metà della pasta sfoglia, quindi ripiegate questa su se stessa e premete leggermente. Con una rondella per dolci ritagliate delle 'losanghe'.
Fate scaldare l'olio d'oliva e immergetevi i dolci. Quando saranno dorati da una parte girateli dall'altra con una paletta. Appoggiateli sulla carta per fritti per togliere l'unto.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 60g di mandorle pelate
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 1 uovo
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pangiallo
- Fagottini Di Mele (4)
- Millefoglie Con Zabaglione
- Barchette All'arancia
- Presnitz

Pasta Sfoglia Danese

Dolce a base di farina

Ricetta

Mescolate la farina con lo zucchero e il sale.
Sciogliete il lievito in un po' di latte freddo. Mettetelo in una casseruola in cui avrete mescolate il resto del latte con l'uovo sbattuto.
Unite il composto ottenuto alla farina.
Mescolate fino ad ottenere una pasta soffice.
Stendete l'impasto su una teglia.
Spalmate piccole quantità di burro su due terzi dell'impasto.
Piegate, quindi, la pasta in tre strati come se doveste piegare un tovagliolo: prima la parte senza burro e poi le altre.
Stendete e piegate di nuovo.
Ripetete tre o quattro volte.
Lasciate riposare in frigo o in un luogo fresco per mezz'ora.
Fate cuocere la pasta in forno fino a quando non diventa dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1 pizzico di sale
- 50g di zucchero
- 2 bustine di lievito per torte
- 15 cl di latte
- 1 uovo
- 150g di burro

Ricette simili

- Dansk Wienrbrod
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Torta Sbriciolata
- Pasta Per Dolci Lievitata

Pasta Sfoglia Express

Dolce a base di burro

Ricetta

Le quantità sono per 500 g di pasta.
Setacciate la farina e il sale sopra una ciotola.
Tagliate il burro a dadini di 1,5 cm e gettateli nella farina.
Aggiungete il succo di limone e 12 cl di acqua ghiacciata, poi mescolate rapidamente fino a ottenere una pasta leggera.
Aggiungete, se necessario, uno o due cucchiaiate di acqua.
Posate la pasta su una superficie leggermente infarinata e abbassatela a un rettangolo di 30 x 15 cm mantenendo i lati e gli angoli ben dritti con l'aiuto di un righello.
Ripiegate un terzo della pasta verso il centro del rettangolo, poi il terzo restante sopra gli altri due.
Sigillate i bordi, fate girare la pasta di 90 gradi.
Stirate, piegate e girate la pasta due volte.
Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola, poi in un panno umido e lasciatela in frigorifero, prima di modellarla.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di farina
- 175g di burro
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crostata Al Limone (2)
- Torta Di Mele Cotogne
- Cake Al Limone (2)
- Sigari Dolci
- Torta Al Limone (4)

Pasta Sfoglia Rapida

Dolce a base di burro

Ricetta

La pasta sfoglia è una preparazione è una preparazione raffinata e molto impegnativa tanto che, quasi sempre, si preferisce utilizzare quella surgelata. A chi volesse tentare almeno una volta tale esperimento suggeriamo questa versione semplificata.
Impastate 30 g di farina con il burro usando una spatola per evitare che il calore delle mani faccia diventare il composto troppo morbido: infatti, il segreto della buona riuscita della sfoglia è il giusto equilibrio di calore fra i diversi ingredienti. Quando il burro ha assorbito tutta la farina, date alla pasta la forma di un quadrati alto mezzo centimetro.
Impastate la restante farina con un po' d'acqua e un pizzico di sale fino a ottenere un composto morbido, fatene un panetto e adagiatelo al centro del quadrato preparato.
Sollevate delicatamente i quattro angoli della pasta e riuniteli al centro coprendo il panetto.
Spianate con il matterello fino a ottenere un rettangolo con il lato corto verso di voi. Spostatelo in modo d'avere dalla vostra parte il lato lungo.
Sollevate il lato corto di destra e ripiegatelo verso il centro del rettangolo.
Fate la stessa cosa con il lato sinistro.
Ripiegate ancora la pasta in due su se stessa ottenendo una specie di libro quadrato.
Avete così fatto il “primo giro” di pasta. Con il matterello, spingendo sempre nella stessa direzione, stendete il quadrato fino a trasformarlo in un lungo rettangolo e ripetete le operazioni indicate. Così per quattro volte. Fra un giro e l'altro fate riposare la pasta in frigorifero per 10 minuti. La pasta sfoglia deve cuocere in forno preriscaldato a 200-220 gradi per circa 20 minuti se la preparazione è di piccole dimensioni, un po' di più per pasticci e torte.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Al Crumble
- Polentine Dolci
- Torta Con Susine E Granelli
- Torta Sbrisolona
- Speziatini

Pasta Viennese

Dolce a base di burro

Ricetta

Prendete due ciotole di differente misura: io quella più grande versate dell'acqua ben calda, ponete in essa la seconda ciotola e in questa mettete le uova intere ed i tuorli, lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone.
Sbattete il composto con una frusta sollevando di tanto in tanto la ciotola dall'acqua, sostituendo questa una sola volta, con altra acqua caldissima. Quando il composto sarà divenuto ben gonfio levate la piccola ciotola dall'acqua e proseguite la lavorazione sino ad avere la massa quasi fredda. Incorporatevi allora, con un cucchiaio di legno. la farina e la fecola fatte cadere insieme da un setaccio e per ultimo unite il burro fuso e tiepido, mescolando sempre dopo ogni aggiunta, procedendo dall'alto verso il basso e viceversa e non in senso rotatorio.
Imburrate ed infarinate una tortiera del diametro di cm 24 e versatevi l'impasto, scuotendo lo stampo sul tavolo affinché il composto si sistemi bene. Passatelo in forno già caldo (180 gradi) lasciandovelo per circa 30 minuti; infilate quindi nella pasta uno stecchino di legno e se uscirà asciutto sformate la 'viennese' sopra una gratella da pasticceria coperta da un canovaccio rivoltandola subito. Lasciatela raffreddare, poi tagliatela in 3 dischi di eguale spessore, pennellate ognuno con un buon liquore e farciteli con 'crema pasticciera'.
Decorate la parte superiore con dei cerchi di panna montata intervallata da altri cerchi di crema: alla fine segnate otto porzioni mettendo su ognuna una ciliegina al Maraschino e una fogliolina di menta.
Conservate la torta in frigorifero (massimo 4-5 ore) sino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero semolato
- 50g di burro freschissimo
- 50g di farina bianca 00
- 50g di fecola di patate
- 2 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 di limone

Ricette simili

- Torta Corcovado
- Ciambellone Della Nonna
- Crostatine Di Riso
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum

Paste Di Meliga

Dolce a base di burro

Ricetta

Fate fondere a fiamma bassissima il burro; unite la farina gialla, lo zucchero, i tuorli d'uovo, il limone grattugiato, un pizzico di sale ed eventualmente qualche cucchiaio di olio d'oliva onde ottenere un composto fluido, che esca senza difficoltà dalla tasca da pasticciere.
Depositate il composto in barrette di 6-7 centimetri, a forma di esse, sul fondo di una teglia da forno imburrata ed infarinata.
Ponete in forno già caldo a 180 gradi per 20-30 minuti.
Servite le paste di meliga fredde. Vino consigliato: Barolo d'annata.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina di meliga (farina di mais)
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Timballo Di Pere Martine
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Al Limone
- Babà (2)
- Scazzette Di Cardinale

Pastella Per Friggere

Dolce a base di vino bianco

Ricetta

In una grande ciotola mettete la farina, il vino e la grappa, aggiungete un pizzico di sale, mescolate. Incorporatevi il tuorlo. La pastella deve riuscire abbastanza densa, ma fluida. Lasciatela riposare per mezz'ora, incorporatevi delicatamente l'albume montato a neve.
Passate velocemente nella pastella gli ingredienti da friggere e fateli dorare nell'olio bollente. Toglieteli con la paletta forata e passateli su carta assorbente.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di grappa
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Chiacchiere (3)
- Frittelle Di Mele (11)
- Castagne In Forno Alla Bergamasca
- Chiacchiere (12)
- Chiacchiere Di Carnevale Al Forno

Pastella Per Frutta Affettata

Dolce a base di birra chiara

Ricetta

Mettete in una capace ciotola, per poter lavorare bene l'impasto, la farina setacciata, 5 g di sale fino e il burro tiepido: mescolate bene e diluite con la birra e con l'acqua tiepida, senza lavorare troppo il composto e badando di non fare grumi. Lasciatelo riposare per un'ora e poi unite i due albumi montati in neve ben soda, incorporandoli delicatamente. Questo tipo di pastella è molto leggero; serve per circa 1500 g di frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 250g di acqua
- 2 cucchiai di burro fuso
- 2 albumi d'uovo
- 15 cl di birra chiara
- sale

Ricette simili

- Pastella Per Frutta Da Caramellare
- Bignè Di Patate (2)
- Bignè Di Patate
- Pizza Di Pasqua
- Ciambelline Allo Zafferano

Pastella Per Frutta Da Caramellare

Dolce a base di birra chiara

Ricetta

Versate in una ciotola la farina setacciata, unite 5 g di sale, il burro tiepido e una cucchiaiata d Brandy, aggiungete poi un pizzicone di zucchero, l'uovo intero sbattuto con una forchetta la birra chiara e l'acqua tiepida.
Lasciate fermentare per qualche ora la pastella in luogo caldo e al momento di usarla mescolatela bene. Le frutta adatte per essere fritte sono: fettine di mela, di pera, di banana, di ananas e frutta sciroppata bene asciugata. Dopo aver fritto le frutta mettetele su una placca, cospargetele di zucchero semolato e passatele in forno caldo (220 gradi) lasciandole caramellare leggermente per e non oltre 10 minuti. Questo tipo di pastella è buono e leggero, serve per 1500 g circa di frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca
- 25 cl di acqua
- 2 cucchiai di burro fuso
- 1 uovo
- 15 cl di birra chiara
- zucchero semolato
- sale
- brandy
- frutta (mele o pere o banane o ananas)

Ricette simili

- Pastella Per Frutta Affettata
- Crema Di Frutta All'inglese
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Macedonia Con Ciliegie
- Fonduta Alla Vaniglia

Pasticcini Al Cocco Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Le dosi sono per 60 pasticcini.
Fate fondere il cioccolato in un pentolino e spalmatelo su una placca rivestita di alluminio.
Fate raffreddare per circa mezz'ora in frigo perché indurisca.
Mescolate il burro fuso e raffreddato con le uova, poi incorporate il cocco grattugiato e lo zucchero: continuate a mescolare energicamente per 15 secondi.
Spalmate il composto sul cioccolato indurito sulla placca e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, poi sfornate e fate raffreddare per 4 ore.
Capovolgete il dolce su un piano da lavoro, togliete l'alluminio e dopo aver tagliato circa 60 quadratini rivestiteli di Nutella fusa.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 90g di burro
- 2 uova
- 200g di zucchero
- 200g di noce di cocco secca
- nutella

Ricette simili

- Torta Speciale Al Cocco
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Biscotti Al Cocco
- Torta Castagnutella

Pasticcini Al Tartufo

Dolce a base di tartufo

Ricetta

Versare la farina in una ciotola, aggiungere il tuorlo d'uovo, il burro, il latte, e un pizzico di sale.
Mescolare fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare l'impasto riposare in un posto fresco per almeno un'ora.
Portare la temperatura del forno a 220 gradi.
Tagliare il tartufo in finissime striscioline.
Riscaldare il burro e l'olio in una padella, se è possibile su carbonella ardente, e imbiondire l'aglio.
Rimuovere l'aglio e gettarlo.
Cuocere le striscioline di tartufo nell'olio e il burro.
Aggiungere il prezzemolo tritato, il Parmigiano grattugiato, e il succo di limone.
Cuocere per 10 minuti, poi lasciar freddare il tartufo.
Imburrare 4 terrine.
Stendere la pasta e dividerla in 8 pezzi.
Mettere uno strato di impasto in ogni terrina e riempirle con il pasticcio di tartufo.
Coprire ogni terrina con un disco di impasto e cuocere in forno per 20 minuti. I pasticcini devono poi essere coperti con un po' di fonduta piemontese e leggermente gratinati. Servirli caldi con alcune striscioline di tartufo bianco, se disponibile, coperti dalla fonduta. Vino: Arneis dei Roeri (Piedmont),1-2 anni o Gavi dei Gavi (Piedmont), 2-4 anni.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 100g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 35g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaio di latte
- per il ripieno:
- 60g di tartufo nero
- 15g di burro
- 15g di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 5g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Treccia Alle Nocciole
- Crostata Alle Noci
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo
- Strudel Di Ricotta
- Dolce Di Ciliegie

Pasticcini Alla Noce Di Cocco

Dolce a base di noce di cocco

Ricetta

Unire lo zucchero con gli albumi non battuti e il sale. Porre a bagnomaria e girare spesso finché lo zucchero sarà sciolto.
Aggiungere quindi la polpa di noce di cocco e amalgamare bene.
Ungere la placca da forno di olio e disporvi, allineandole e distanziandole, piccole quantità del composto.
Cuocere a 180 gradi fino a doratura.

Ingredienti per 4 persone

- zucchero
- albumi d'uovo
- sale
- noci di cocco
- olio d'oliva

Varianti

- Pasticcini Alla Noce Di Cocco (2)

Ricette simili

- Torta Al Cocco Farcita Di Crema
- Meringa Al Cocco
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato
- Dolcetti Di Cocco (2)
- Budini Al Cocco

Pasticcini Alla Noce Di Cocco (2)

Dolce a base di polpa di noce di cocco fresca

Ricetta

Unire lo zucchero con gli albumi non battuti e il sale. Porre a bagnomaria e girare spesso finché lo zucchero sarà sciolto.
Aggiungere quindi la polpa di noce di cocco e amalgamare bene.
Ungere la placca da forno di olio e disporvi, allineandole e distanziandole, piccole quantità del composto.
Cuocere a 180 gradi fino a doratura.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di noce di cocco fresca grattugiata
- 300g di zucchero in polvere
- 6 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva per la placca da forno

Varianti

- Pasticcini Alla Noce Di Cocco

Ricette simili

- Crema Di Cocco E Mango
- Dolcetti Di Cocco (2)
- Crema Al Cocco
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato
- Biscotti Di Novara

Pasticcini Alla Siciliana Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi, imburrate ed infarinate il fondo e le pareti di una placca di cm 30 x 20.
Battete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e incorporatevi il cacao setacciato, la vaniglia e gli albumi mondati a neve.
Versate il composto nella placca, lisciate la superficie e cuocetelo in forno per 10-15 minuti finché non si sarà rassodato, quindi fatelo raffreddare per 10 minuti e capovolgete il dolce su carta da forno.
Lasciate raffreddare ancora completamente.
Tagliate il dolce a metà, spalmate con la Nutella parte di esso e copritelo con l'altra, spolverizzate con il cacao e tagliate 20 fette.
Mettete in frigorifero per due ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- alcune gocce di essenza di vaniglia
- 3 albumi d'uovo
- nutella

Ricette simili

- Soufflé Freddo Al Cointreau
- Vacherin Allo Zenzero Con Salsa All'arancia
- Latte In Piedi (2)
- Mousse Alla Nutella
- Torta Della Foresta Nera (4)

Pasticcini Alle Mandorle

Dolce a base di mandorle sgusciate

Ricetta

Fate la pasta mescolando la farina, lo zucchero, il burro sciolto e i tuorli.
Lasciate riposare per 15 minuti e poi riempiteci dei piccoli stampi imburrati.
Fate la crema frullando bene le uova, il tuorlo, lo zucchero, il latte e il brandy; aggiungete poi mezzo cucchiaio di questa crema in ogni tortina.
Tagliate a fettine le mandorle, mettetele in forno per 3 minuti e disponetele sopra le tortine.
Mettete tutto in forno per 20 minuti. e quando saranno cotte lasciate riposare per mezza giornata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- per la crema:
- 3 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 50g di mandorle sgusciate
- 1 cucchiaino di brandy

Ricette simili

- Tartellette Alle Mandorle
- Torta Genovese
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Torta Moka
- Budino Di Riso Toscano

Pasticcini Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Le dosi sono per 24 pasticcini.
Passate le castagne dal passaverdure con il disco medio.
Tagliuzzate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria poi incorporatelo alle castagne; aggiungete anche il burro ammorbidito ed a pezzetti.
Unite lo zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un setaccino e, una per volta, sei cucchiaiate di liquore, mescolando sempre con energia. Alla fine dovrete ottenere un composto morbido ma non troppo; mettetelo in una tasca di tela munita di grossa bocchetta rotonda spizzata e deponetene un ciuffo in 24 pirottini dove prima avrete distribuito la polvere di biscotto. Decorateli con un pinolo copriteli con pellicola trasparente e passateli in frigorifero per almeno un'ora; sono ottimi e si conservano benissimo per due o tre giorni.
Potete servire questi 'pasticcini' all'ora del tè.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di castagne lessate e pelate
- 80g di burro freschissimo morbido
- 80g di polvere di biscotti
- 50g di cioccolato fondente amaro
- 50g di zucchero a velo
- 24 di pinoli
- 6 cucchiai di liquore amaretto di saronno

Ricette simili

- Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum
- Tronco Di Natale
- Cuori Di San Valentino
- Budino Di Castagne (2)
- Bomba Deliziosa

Pasticcini Gallesi (3)

Dolce a base di formaggio cheddar

Ricetta

Imburrare la placca del forno.
Scongelare la pasta e stenderla con il matterello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.
Ricavare 20 dischi, su ognuno formare un bordo lungo il suo perimetro, disporli sulla placca e passarli in forno già caldo a 180 gradi. Appena iniziano a colorire mettere su ogni disco un pezzetto di formaggio e portare a termine la cottura. Servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 150g di formaggio cheddar tagliato in pezzetti
- farina
- burro

Varianti

- Pasticcini Gallesi (4)

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta (5)
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Presnitz
- Budino Di Semolino
- Torta Di Pasqua Al Formaggio

Pasticcini Gallesi (4)

Dolce a base di formaggio fontina

Ricetta

Imburrare la placca del forno.
Scongelare la pasta e stenderla con il matterello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.
Ricavare 20 dischi, su ognuno formare un bordo lungo il suo perimetro, disporli sulla placca e passarli in forno già caldo a 180 gradi. Appena iniziano a colorire mettere su ogni disco un pezzetto di formaggio e portare a termine la cottura. Servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 150g di formaggio fontina tagliato in pezzetti
- farina
- burro

Varianti

- Pasticcini Gallesi (3)

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta (5)
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Presnitz
- Budino Di Semolino
- Torta Di Pasqua Al Formaggio

Pasticcini Glassati

Dolce a base di glassa

Ricetta

Sgusciate le uova in una terrina, unite lo zucchero e sbattete i due ingredienti servendovi di una frusta o di uno sbattitore elettrico. Appena il composto assume un aspetto omogeneo, trasferite la terrina in un bagnomaria di acqua in leggera ebollizione e continuate a sbattere fino a quando diventerà denso e chiaro: occorreranno circa 20 minuti se usate la frusta, 10 minuti se impiegate uno sbattitore elettrico. A termine, togliete la terrina dal bagnomaria e continuate a sbattere il composto fino a quando si sarà raffreddato, quindi unite la farina setacciata, poca alla volta, alternandola a 60 g di burro fuso e tiepido. Quando avrete incorporato tutti gli ingredienti, trasferite l'impasto in una teglia rettangolare (36x20 cm), già foderata con un foglio di carta oleata unto col resto del burro e passatelo nel forno già caldo (180 gradi) per 20-25 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la teglia dal forno, lasciate intiepidire leggermente il pan di Spagna, quindi sformatelo su una griglia, eliminate la carta oleata e fatelo raffreddare completamente. A questo punto, tagliate a metà il pan di Spagna in senso orizzontale, stendete sullo strato di base la marmellata di albicocche, già mescolata con l'acqua e il succo di limone, e copritela con il secondo strato di pasta.
Ricavate dal dolce tanti pasticcini di forme diverse, tagliandolo con delle fustelle sagomate. Per la fase finale di glassatura scegliete una glassa a piacere e usatela per ricoprire i pasticcini, prendendo spunto dalle immagini qui riprodotte. A tale proposito vi saranno utili tasche di tela con bocchette piccole e medie variamente sagomate, confettini colorati, scaglie di cioccolato, pralina di nocciole, canditi, ecc. Per comodità, ricordiamo qui quali sono le glasse che potete utilizzare: glassa di albicocche, glassa al cioccolato, glassa fondente, meringa, glassa all'albume o reale, glassa al cioccolato per piccole decorazioni e crema al burro (vedi ricette omonime).

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina
- 4 uova
- 125g di zucchero
- 80g di burro
- alcuni di confettini colorati
- alcuni di fiorellini di zucchero
- 300g di marmellata di albicocche
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiai di acqua
- 400g di glassa

Varianti

- Pasticcini Glassati Rosa

Ricette simili

- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)
- Torta Alle Nocciole Farcite
- Sacher Casalinga
- Treccia Di Mandorle

Pasticcini Glassati Rosa

Dolce a base di pan di spagna

Ricetta

Tagliate il pan di Spagna orizzontalmente a metà, ricavate dai due dischi tanti tondini. In un pentolino tenuto a bagnomaria lavorate il burro con 60 g di zucchero a velo e il tuorlo; insaporite la crema con tre cucchiai di sciroppo.
Spalmate con la crema metà dischetti e ricopriteli con le altre metà.
Mescolate lo zucchero semolato con un decilitro d'acqua, ponete sul fuoco e fate restringere lo sciroppo; lasciatelo intiepidire e incorporate lo zucchero a velo in modo da ottenere una glassa densa, coloratela con lo sciroppo di amarene e spalmatela sui pasticcini.
Fate asciugare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pan di spagna
- 350g di zucchero a velo
- 40g di zucchero
- 80g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sciroppo di amarene

Ricette simili

- Corona Di Francoforte
- Torta Moka
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Frappè Al Melone
- Crostata Alle Noci

Pasticcini Mandorlati

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Mescolare le mandorle con lo zucchero e la vaniglina e amalgamarvi un po' alla volta gli albumi non montati e tenuti a temperatura ambiente.
Mettere il composto ottenuto nella tasca per dolci con la bocchetta a stella e allineare sulla placca, rivestita di carta forno, i pasticcini a forma di anello, di rosetta o di s.
Scaldare il forno a 200 gradi.
Decorare ogni pasticcino con 1/2 ciliegina, 1 mandorla o 1 pistacchio e cuocerli in forno per 15 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di mandorle macinate
- 300g di zucchero a velo
- 4 albumi d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- alcune di ciliegine candite
- alcune di mandorle spellate
- alcuni di pistacchi interi spellati

Ricette simili

- Ricciarelli
- Dolci Alle Mandorle
- Crema Fantasia
- Biscottelli Al Pistacchio
- Crema Gelata (2)

Pastiera

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Far bollire in abbondante acqua il grano per circa un ora, poi scolarlo e rimetterlo sul fuoco con i latte, la scorza del limone (intera), un pizzico di cannella, un pizzico di sale, mezz'etto di zucchero e far cuocere a fuoco moderato fino a completa riduzione del liquido. Poi far raffreddare eliminando la scorza di limone. Per la pasta: impastare la farina con lo zucchero, lo strutto, 4 tuorli ed un pizzico di sale (se troppo secca, aggiungere un uovo intero).

Lavorare quanto basta e metterla a riposare in un luogo fresco. Per il ripieno: unire al grano la ricotta passata al setaccio, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, il cedro tagliato a dadini, un pizzico di cannella e l'acqua di fiori d'arancio, legare con i tuorli e con quattro albumi montati a neve.

Stendere la pasta dello spessore di pochi millimetri, ricavarne un disco di circa 30 cm. di diametro e foderare con esso una teglia unta di burro; versare il ripieno nella teglia e completare stendendo in superfice delle strisce a forma di grata. Far cuocere la pastiera in forno ben caldo per circa 90 minuti e quindi, dopo raffreddata, cospargerla di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 150g di zucchero
- 80g di strutto
- 4 uova
- zucchero vanigliato
- 1 limone (scorza)
- sale
- per il ripieno:
- 500g di ricotta
- 300g di zucchero
- 500g di grano in scatola
- 100g di cedro candito
- 50g di burro
- 6 uova
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 50 cl di latte
- 1 bottiglina di acqua di fiori d'arancio
- cannella in polvere
- sale

Varianti

- Pastiera (2)
- Pastiera (3)
- Pastiera (4)
- Pastiera (5)

Ricette simili

- Tortelli Di Ricotta
- Dita Di Apostoli
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Scazzette Di Cardinale
- Certosini

Pastiera (2)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

L'involucro è una comune pasta sfoglia. Per il ripieno fate cuocere il grano coperto d'acqua con la noce di sugna o di burro per un paio di ore e preparate la crema pasticciera con i rossi d'uova, 1/2 l di latte, 3 cucchiai colmi di zucchero e tre cucchiai di farina.

Passate o frullate la ricotta e mescolatevi lo zucchero rimasto, i tuorli delle uova avanzate, l'acqua di fiori, i canditi, la crema e, in ultimo, gli albumi montati a neve. Per la pastiera esistono due scuole e due gusti: c'è chi la vuole bassa 3-4 cm. e c'è chi la preferisce sui 5-6 cm. perché così resta più umida e profumata. Con la dose che vi ho dato potrete fare una pastiera piuttosto alta in una teglia di 27-28 cm. di diametro o una più bassa ed ancora più larga. Ho ritenuto di darvi delle dosi piuttosto generose perché si tratta di un dolce che si consuma in giorni di festa quando ci sono numerosi commensali: non va a male facilmente e potrete consumarlo nell'arco di 4-5 giorni. D'altronde, mi sembra assurdo fare un lavoro così elaborato solo per poche persone.

Stendete i 2/3 della pasta e foderate come al solito la teglia che riempirete con il ripieno. La parte superiore di questo dolce, anziché completamente chiusa, deve essere schermata da strisce di pasta larga circa 2 cm. incrociate a griglia. Dopo aver allargata la pasta, tagliate quindi queste strisce e mettetele prima per un verso, lasciando fra l'una e l'altra circa 3 cm. di distanza, poi per l'altro verso, in modo che restino in vista delle losanghe di ripieno.

Mettete in forno già caldo a calore moderato e lasciate cuocere per 40-45 minuti se avrete fatto una pastiera bassa e per un'ora quasi se la pastiera sarà alta. Spento il forno mettete il dolce a raffreddare fuori se toccandolo al centro con i polpastrelli vi sembrerà asciutto; lasciatelo raffreddare nel forno se sarà ancora un po' molle. La pastiera comunque non deve essere troppo asciutta. Quando sarà fredda cospargetela di zucchero a velo: è preferibile mangiarla il giorno seguente, e dura anche diversi giorni. Non farà che migliorare nell'attesa.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 600g di farina
- 300g di zucchero
- 300g di burro
- 6 tuorli d'uovo
- per il ripieno:
- 50g di grano
- 500g di ricotta
- 3 cucchiai di farina
- 50 cl di latte
- 9 uova intere
- acqua di fiori d'arancio
- 500g di zucchero
- 1 noce di burro (o sugna)
- 150g di canditi (cedro, scorzette d'arancia)

Varianti

- Pastiera
- Pastiera (3)
- Pastiera (4)
- Pastiera (5)

Ricette simili

- Cannoli Di Ricotta
- Torta Meringata All'arancia
- Sfogliatelle Frolle
- Crepes Farcite Ai Mandarini Cinesi
- Tortelli Di Ricotta

Pastiera (3)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Cottura del grano.

Cuocere il grano per 10 minuti insieme al latte e allo strutto. Passarne poi la metà. Preparazione della Pasta frolla.

Mescolare tutti insieme gli ingredienti; lasciare riposare in frigo per 1 ora, poi stendere a sfoglia sottile.

Battere i tuorli d'uovo insieme allo zucchero, aggiungere la ricotta e frullare bene.

Aggiungere quindi, continuando a frullare, il grano passato, l'acqua 'fior d'arancio', la cannella, la vaniglina e la buccia di limone. A parte montare a neve gli albumi aggiungendo il sale. A questo punto unire il tutto al resto del grano e frullare.

Foderare poi una teglia bassa con la pasta frolla, versarvi il composto precedentemente ottenuto fino a 3/4 dal bordo.

Cospargere di cedro e guarnire con striscioline di pasta frolla incrociate.

Infornare in forno già caldo per 1 ora a fuoco medio. Una volta raffreddata, spargere uniformemente su tutta la pastiera, lo zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- 700g di ricotta
- 450g di zucchero
- 7 tuorli d'uovo
- 5 albumi d'uovo
- 2 bustine di vaniglina
- 1/3 bustina di cannella
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 presa di sale
- 4 cl di acqua fiore d'arancio
- cedro tagliato a quadretti
- per cuocere il grano:
- 450g di grano
- 100g di latte
- 30g di strutto
- per la pasta frolla:
- 6 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- acqua
- 150g di zucchero
- 250g di margarina
- 900g di farina
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pastiera
- Pastiera (2)
- Pastiera (4)
- Pastiera (5)

Ricette simili

- Crostata Di Mandorle (3)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Budino Di Semolino
- Crema Pasticciera (5)
- Biscotti All'amarena

Pastiera (4)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Ricetta natalizia. Anche se di origine napoletana, la pastiera è uno dei dolci più diffusi nelle solennità religiose. Si prepara una pasta frolla con mezzo chilo di farina per dolci, un quarto di strutto, un quarto di zucchero, 2 uova intere; se necessario si aggiunge un po' di latte freddo. La pasta si prepara ponendo la farina a fontana sulla spianatoia, mescolando bene lo zucchero, aggiungendo il burro o lo strutto e cercando di amalgamarlo con le mani, in ultimo unendo le uova e formando la palla che si lascerà riposare per un'oretta, coperta da un tovagliolo. Nel frattempo si prepara il ripieno: si uniscono a 250 g di ricotta freschissima 250 g di zucchero e uno alla volta 5 tuorli d'uovo, le chiare montate a neve (per accelerare si può dividere la quantità di zucchero stabilita in due parti, una unendola ai rossi, l'altra alle chiare). Si unisce a quest'impasto 250 g di grano lessato, 100 g di cedro candito tagliato a dadini; un pizzico di cannella; 4 cucchiai di fiori d'arancia e uno di rum ed infine una bustina di vaniglia.
Foderare con la pasta ridotta a lamina col matterello, una teglia unta di burro, sistemarvi dentro il ripieno, con la pasta rimasta tagliare delle striscioline con l'apposita rotella e formare una grata sopra la preparazione.
Infornare a calore moderato per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina per dolci
- strutto
- zucchero
- 2 uova intere
- latte freddo (facoltativo)
- per il ripieno:
- 250g di ricotta freschissima
- 250g di zucchero
- 5 uova
- 250g di grano lessato
- 100g di cedro candito a dadini
- 1 pizzico di cannella
- 4 cucchiai di fiori d'arancia
- 1 cucchiaio di rum
- 1 bustina di vaniglia
- per la teglia:
- burro

Varianti

- Pastiera
- Pastiera (2)
- Pastiera (3)
- Pastiera (5)

Ricette simili

- Dita Di Apostoli
- Tortelli Di Ricotta
- Panforte Di Siena
- Pigna (3)
- Crostata Di Ricotta (2)

Pastiera (5)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Ricetta natalizia. Anche se di origine napoletana, la pastiera è uno dei dolci più diffusi nelle solennità religiose. Si prepara una pasta frolla con mezzo chilo di farina per dolci, un quarto di burro, un quarto di zucchero, 1 uova intero e 2 tuorli; se necessario si aggiunge un po' di latte freddo. La pasta si prepara ponendo la farina a fontana sulla spianatoia, mescolando bene lo zucchero, aggiungendo il burro o lo strutto e cercando di amalgamarlo con le mani, in ultimo unendo le uova e formando la palla che si lascerà riposare per un'oretta, coperta da un tovagliolo. Nel frattempo si prepara il ripieno: si uniscono a 250 g di ricotta freschissima 250 g di zucchero e uno alla volta 5 tuorli d'uovo, le chiare montate a neve (per accelerare si può dividere la quantità di zucchero stabilita in due parti, una unendola ai rossi, l'altra alle chiare). Si unisce a quest'impasto 250 g di grano lessato, 100 g di cedro candito tagliato a dadini; un pizzico di cannella; 4 cucchiai di marsala e uno di triple sec (o gin) ed infine una bustina di vaniglia.
Foderare con la pasta ridotta a lamina col matterello, una teglia unta di burro, sistemarvi dentro il ripieno, con la pasta rimasta tagliare delle striscioline con l'apposita rotella e formare una grata sopra la preparazione.
Infornare a calore moderato per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina per dolci
- burro
- zucchero
- 1 uovo intero
- 2 tuorli d'uovo
- latte freddo (facoltativo)
- per il ripieno:
- 250g di ricotta freschissima
- 250g di zucchero
- 5 uova
- 250g di grano lessato
- 100g di cedro candito a dadini
- 1 pizzico di cannella
- 4 cucchiai di vino marsala
- 1 cucchiaio di triple sec (o gin)
- 1 bustina di vaniglia
- per la teglia:
- burro

Varianti

- Pastiera
- Pastiera (2)
- Pastiera (3)
- Pastiera (4)

Ricette simili

- Torta Sbriciolata
- Dita Di Apostoli
- Panforte Di Siena
- Crostata Di Ricotta (2)
- Bavarese Variegata

Pastine All'arancia

Dolce a base di panna

Ricetta

Le dosi sono per 24 pastine.

Rivestite con un foglio di carta oleata una larga placca da forno.

Montate in neve ben soda gli albumi, unendo un pizzico di sale; quando saranno ben montati aggiungete lo zucchero e un pizzico di cremortartaro, continuando a sbattere sino ad avere ottenuto un composto sodo, sul tipo di quello delle meringhe. In un'altra ciotola sbattete i tuorli, aggiungendo poi, a poco pe volta, la massa degli albumi mescolando tutto con delicatezza; incorporatevi quindi la farina e la fecola mescolate e fatte cadere a pioggia da un setaccino.

Versate il composto in una tasca di tela munita di bocchetta rotonda liscia e deponete sulla placca preparata 48 ciuffetti della grossezza di una bella noce; passateli in forno già caldo a 190 gradi e dopo circa 10 minuti di cottura, quando le sfere di pasta saranno cotte internamente e dorate in superficie, staccatele dalla placca e mettetele a raffreddare sopra una gratella.

Spalmate allora 24 dolcetti con la marmellata di arance, posandovi poi sopra gli altri privi di marmellata: otterrete 24 pastine formate da due mezze sfere. Così preparate collocate in altrettanti pirottini di carta.

Montate la panna, mettetela in una piccola tasca di tela impermeabile munita di bocchetta spizzata e coprite con essa il punto d'unione delle due pastine; sopra la panna posate una corta listerella di scorza di arancia candita. Spolverizzatele infine con lo zucchero a velo fatto scendere da un setaccino a maglia fine e servitele. Vanno consumate in giornata.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di marmellata di arance
- 50g di panna da montare
- 45g di zucchero semolato
- 40g di farina bianca 00
- 30g di fecola di patate
- 30g di zucchero a velo
- 2 uova grandi
- poca di scorza d'arancia candita
- 1 pizzico di cremortartaro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Corona Alla Frutta
- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Biscuit Al Caffè
- Pastine Bicolori (2)

Pastine Alle Mandorle

Dolce a base di mandorle dolci

Ricetta

Scottare le mandorle in acqua bollente, indi pelarle e tritarle. Impastarle con la farina, lo zucchero, l'uovo e il lievito, poi farne 1 bastone piuttosto sottile e tagliarlo a fettine. Allinearle in 1 placca per dolci imburrata e farle cuocere in forno, a calore moderato, per circa 20 minuti.
Sfornare e spolverizzare di zucchero a velo vanigliato.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina, zucchero e mandorle dolci
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- zucchero a velo vanigliato
- per la placca:
- burro

Ricette simili

- Kranz Di Pasqua
- Torta Di Carote (2)
- Cuore Al Marzapane
- Panettone Di Dresda
- Frangipane

Pastine Bicolori

Dolce a base di uova

Ricetta

Montate le uova intere con lo zucchero semolato, la vaniglina e un pizzico di sale, sino ad ottenere un composto soffice e gonfio. Incorporatevi allora 100 g di farina e la maizena, miscelate e fate cadere a pioggia da un setaccino, e il burro fuso e fatto raffreddare, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.
Imburrate e infarinate una teglia di 26 x 18 centimetri poi in essa versate metà del composto fatto; al restante unite il cacao setacciato, mescolando con cura, poi versatelo sul composto giallo; battete un momento il recipiente sul piano del tavolo, sopra un canovaccio piegato, indi mettetelo in forno già caldo a 180 gradi. Dopo circa 30 minuti infilate nella pasta uno stecchino di legno e se uscirà asciutto sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare. Poco prima di servire tagliatela a grossi cubi, spolverizzateli con zucchero a velo e disponeteli in un piatto.

Ingredienti per 8 persone

- 120g di farina
- 150g di zucchero
- 50g di amido di mais
- 40g di burro fuso
- 15g di cacao amaro
- 3 uova
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Varianti

- Pastine Bicolori (2)

Ricette simili

- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Torta Di Cioccolato Alla Melassa
- Torta Della Foresta Nera (2)
- Torta Alla Crema Al Burro
- Crepe Al Cioccolato

Pastine Bicolori (2)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Le dosi sono per 24 pastine circa.

Fate fondere 25 g di burro, poi lasciatelo raffreddare.

Montate le uova intere con lo zucchero semolato, la vaniglina e un pizzico di sale, sino ad ottenere u composto soffice e gonfio. Incorporatevi allora 100 g di farina e la fecola, mescolate e fatte cadere a pioggia da un setaccino, ed il burro fuso, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Imburrate e infarinate una teglia di cm 26 x 18 poi in essa versate metà del composto fatto; al restante unite 15 g di cacao setacciato, mescolando con cura, poi versatelo sul composto giallo; battete u momento il recipiente sul piano del tavolo, sopra un asciughino piegato, indi mettetelo in forno già cald a 180 gradi. Dopo circa 30 minuti infilate nella pasta uno stecchino di legno e se uscirà asciutt sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare. Poco prima di servire tagliatela a grossi cubi, spolverizzateli con zucchero a velo e disponeteli in un piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero semolato
- 120g di farina bianca
- 50g di fecola di patate
- 40g di burro
- 15g di cacao amaro
- 3 uova
- 1 bustina di vaniglina
- zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pastine Bicolori

Ricette simili

- Torta Corcovado
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Pasta Margherita (2)
- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Crostata Di Cioccolato Meringata

Pastine Da Tè

Dolce a base di margarina

Ricetta

Setacciare a fontana la farina sul tavolo assieme al lievito, fare un incavo nel centro, mettere lo zucchero, la margarina, i tuorli d'uovo e la buccia di limone.
Lavorare velocemente la pasta, quindi formare delle palline grosse come una noce. Immergerle nel bianco d'uovo leggermente sbattuto e disporle distanziate su una teglia unta. Su ogni pallina mettere 1/2 mandorla o ciliegia premendola nel centro.
Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 20 minuti, mettendo la teglia a mezza altezza nel forno.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina bianca
- 80g di zucchero
- 140g di margarina
- 2 tuorli d'uovo
- 10g di lievito in polvere
- scorza di limone grattugiata
- mandorle pelate (o ciliegie candite)

Ricette simili

- Ciambella Della Nonna
- Panettone Di Dresda
- Panini Dolci Di Natale
- Biscottelli Al Pistacchio
- Gugelhupf

Pastine Di Castagne All'amaretto

Dolce a base di castagne

Ricetta

Le dosi sono per 12 pastine.

Incidete la buccia della castagne con un coltellino appuntito e mano a mano che sono pronte mettetele in una casseruola; alla fine copritele di acqua fredda e fatele cuocere per circa 30 minuti a partire dall'ebollizione.

Levate il recipiente dal fornello ed estraendo poche castagne per volta pelatele; a lavoro finito passatele dal passaverdure con il disco più fine raccogliendole in una ciotola. Incorporatevi poi il latte freddo e lo zucchero, mescolando bene.

Sbriciolate gli amaretti e distribuitene la metà sul fondo di 12 larghi pirottini di carta; in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia mettete i tre quarti del composto di castagne, premendolo poi nei pirottini.

Montate la panna ben soda e coprite il composto, spolverizzatela con lo zucchero vanigliato e cospargetela con tutte le briciole di amaretti.

Mettete a poco per volta il restante composto di castagne in uno spremiaglio e fate cadere questi sottili fili a monticello sui dolcetti, per ultimo spolverizzateli con pochissimo cacao amaro fatto cadere da un setaccino.

Disponete le pastine in un adeguato piatto di portata e in attesa di servire conservatele in frigo. E consigliabile però gustarle entro 2 ore dalla loro preparazione.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di castagne
- 120g di latte
- 75g di panna da montare
- 50g di zucchero semolato
- 6 biscotti amaretti
- poco di cacao amaro
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum
- Bonet (2)
- Torta Al Bourbon
- Coppe Del Piantatore
- Bomba Deliziosa

Pastine Frolle

Dolce a base di uova

Ricetta

Lavorare la pasta il meno possibile, dare la forma alle pastine e spennellarle con l'albume. Quando sono cotte, spolverarle di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 125g di burro
- 100g di strutto
- 4 tuorli d'uovo
- poca di scorza di limone grattugiata
- 1 albume d'uovo

Ricette simili

- Cuori All'arancia
- Ciambella Della Nonna
- Pastine Da Tè
- Dolci Alle Mandorle
- Panini Dolci Di Natale

Patate Dolci Ricoperte Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Sbucciate e tagliate a fette piuttosto spesse le patate precedentemente lessate. Disponetele su un piatto da portata ancora calde e ricopritele con abbondante Nutella.
Spolverizzate con i semi di sesamo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di patate dolci americane
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- nutella

Ricette simili

- Palline Al Sesamo
- Torta Di Nocciole E Nutella
- Stelline Di Natale
- Croccante Di Semi Di Sesamo
- Torta Casalinga Di Zucca

Patispanja

Dolce a base di cacao

Ricetta

Lavorate insieme burro, uova e zucchero per ottenere un composto spumoso. Quindi unite la scorza di limone, il lievito e la farina incorporandola bene per evitare la formazione di grumi.
Dovete ottenere un composto semi-liquido. Dividetelo a metà, incorporando il cacao in una delle due parti.
Imburrate lo stampo e versate il composto alternando quello chiaro e quello scuro per ottenere due colori (bianco e nero).
Fate cuocere in forno a 180 gradi per circa 30 minuti. A cottura ultimata raffreddate e tagliate a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 200g di zucchero
- 250g di burro
- 4 uova
- 30g di cacao
- 1 bustina di lievito
- 1 limone (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Ciambellone Nero Con Panna Montata
- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Torta Alla Ricotta
- Dolce Di Pasqua
- Torta Corcovado

Pattona All'italiana

Dolce a base di canditi

Ricetta

Stemperare la farina di castagne nel latte e far bollire per 10 minuti mescolando continuamente.
Cospargere con i canditi, unire l'aleatico, mescolare e far riposare l'impasto fino a quando si sarà solidificato.
Trasferire in uno stampo a cassetta, spolverizzare con lo zucchero e cospargere con l'uvetta sultanina.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina di castagne
- 50g di canditi misti
- zucchero vanigliato
- uvetta sultanina
- 1 bicchiere di latte
- 1 spruzzo di aleatico o altro vino liquoroso

Ricette simili

- Torta Di Castagne (4)
- Panettone Di Dresda
- Stollen
- Budino Diplomatico
- Torta Di Latte

Pavè Di Marroni

Dolce a base di marroni

Ricetta

Lessate le castagne ponendole inizialmente in abbondante acqua fredda. Sbucciatele e passatene la polpa al setaccio.
Sciogliete il cioccolato in poca acqua e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo lavorate il burro, che avrete tolto dal frigo con largo anticipo, a crema.
Montate i due tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiarissimo a cui unirete il cioccolato fuso ed il burro lavorato a crema.
Lavorate il composto in modo da formare una crema liscia, a cui aggiungerete la purea di castagne, e profumatelo con il kirsch (o altro liquore di vostro gradimento).
Foderate poi uno stampo rettangolare con dei savoiardi disposti sul fondo e sui lati che spruzzerete con uno sciroppo fatto con rum, zucchero e acqua.
Versate sul fondo dello stampo così rivestito uno strato di crema di marroni , indi un nuovo strato di savoiardi bagnati di sciroppo, ancora crema, e terminate gli strati con i savoiardi.
Coprite il tutto con carta oleata (o d'alluminio), posatevi su un peso leggero per circa 4 ore. Sformatelo al momento di servirlo e guarnitelo con salsa densa di cioccolato, ottenuta fondendo il cioccolato in pochissima acqua e incorporandovi 2 cucchiai di panna liquida freschissima, e panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 50g di zucchero
- 150g di cioccolato fondente
- 125g di burro
- 400g di castagne
- 1 bicchierino di kirsch
- biscotti savoiardi
- rum e zucchero per lo sciroppo
- per la guarnizione:
- 150g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di panna fresca
- panna montata

Ricette simili

- Golosità Al Mascarpone
- Zuccotto
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Tronco Di Natale
- Mousse Di Cioccolato E Cocco

Pazientino

Dolce a base di vaniglia

Ricetta

Mescolare dolcemente gli albumi con la farina e lo zucchero; unire la vaniglia.
Coprire l'impasto e farlo riposare 2 ore.
Riprendere quindi l'impasto e ricavarne tante pallottoline un po' schiacciate; disporle in bell'ordine su una placca da forno imburrata e lasciarle in luogo tiepido per tutta una notte. Al mattino infornarle a 180 gradi e farle dorare.
Consumare dopo qualche giorno.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 250g di zucchero
- vaniglia
- 5 albumi d'uovo montati a neve leggera
- burro

Ricette simili

- Torta Facile
- Pizza Di Pasqua
- Frittelle Scozzesi
- Kaiserschmarren (2)
- Delizia Dell'imperatore

Pears Chutney

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere, scartate i torsoli e tagliatele a dadini, sbucciate le cipolle e tritatele finemente.
Versate la polpa delle pere , le albicocche sgocciolate dall'aceto, il trito di cipolle in un tegame di coccio e mettete a cuocere, molto lentamente, per circa 30 minuti, fino a quando gli ingredienti si saranno ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Aggiungete quindi l'uva passa, le noci di pecan, lo zucchero, il sale, le spezie e gli aromi, l'aceto.
Alzate la fiamma e proseguite la cottura mescolando, finché lo zucchero sarà completamente sciolto.
Abbassate la fiamma quindi e proseguite la cottura per un ora e 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto si riduce addensandosi.
Servite come appetizer con gallette di papad, o come salsa per spiedini di agnello.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di pere
- 350g di cipolle bionde
- 220g di albicocche essiccate, reidratate in aceto di vino bianco
- 2 peperoncini rossi piccanti
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina
- 1 manciata di noci di pecan
- 220g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zenzero fresco tritato
- 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo tritato
- 1/2 cucchiaino di semi di senape
- 40 cl di aceto di vino bianco

Ricette simili

- Hot Swit Jatni
- Chutney D'ananas
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Pandolce Di Natale
- Crescia Sfogliata

Pears Sweet Brochettes

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere, scartate i torsoli e tagliatele a cubetti, quindi infilzate la polpa dei frutti in lunghi spiedini di legno.
Fate a fondere a bagno maria la tavoletta di cioccolato e quando sarà completamente fuso aggiungete 2 cucchiai di vino o liquore di litchi.
Nappate quindi i vostri spiedini nella salsa di cioccolato e serviteli ai vostri ospiti come prelibato dessert.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere mature a pasta soda
- 1 tavoletta di cioccolato fondente amaro extra
- 2 cucchiai di liquore (o vino di litchi)

Ricette simili

- Sfogliata Di Pere
- Pere Vestite Di Cioccolato
- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Gelee Di Litchi

Pepparkakor

Dolce a base di sciroppo acero

Ricetta

I Pepparkakor sono un classico del Natale del Nord (Svezia). Una volta trovate le spezie in erboristeria, farli è facile.
Unite burro, zucchero, sciroppo d'acero, cannella, zenzero chiodi di garofano e la buccia d'arancia in una casseruola e mescolate tutto su fuoco dolce finché il burro si è sciolto, dopodichè lasciate raffreddare il tutto. Indi aggiungete il bicarbonato sciolto in acqua, l'uovo e la farina.
Impastate bene il tutto e lasciate riposare per una notte in un luogo fresco. Infine, dalla pasta stesa sottilissima, ricavate le forme desiderate (cuoricini, fiori, pupazzetti) e cuocetele in forno a 175 gradi per 8-10 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 1 uovo
- 10 cl di sciroppo di acero
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 2 cucchiaini di scorza d'arancia grattugiata
- 2 cucchiaini di bicarbonato sciolto in 1 dl d'acqua

Ricette simili

- Biscotti Danesi Allo Zenzero
- Brune Kager
- Pane Di Zucchine E Noci
- Torta Speziata
- Pan Di Zenzero All'arancia

Pere A Sorpresa

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavorate il burro con lo zucchero e le mandorle sino a ottenere una crema.
Prendete due terzi della pasta sfoglia scongelata, ricavatene un disco, appoggiatelo sulla placca del forno rivestita con carta da forno; sopra mettete le pere sbucciate private del torsolo e tagliate a metà, , spalmatele con la crema e ricoprite con la sfoglia rimasta tirata a disco, premete per fare aderire bene i bordi.
Praticate un foro al centro della torta e inseritevi un cilindretto realizzato con carta da forno.
Cuocete 45 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 2 pere
- 50g di mandorle in polvere
- 40g di burro
- 60g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 fava secca

Ricette simili

- Strudel Di Mele (3)
- Apfelstrudel
- Torta Fenetre D'amour
- Sfogliata Alle Pere
- Galette Des Rois

Pere Al Bacio

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare e dividere in due le pere, metterle in una padella cosparsa di zucchero e fiocchetti di burro.
Versare il vino e lasciar cuocere per 30' circa.
Scolare le pere e lasciarle raffreddare. Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e tenerlo liquido pronto all'uso. Disporne 4 metà di pere su un piatto di portata, farcirle con il gelato e ricoprirle con le altre metà.
Versare il cioccolato caldo sulle pere.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser grandi
- 1 noce di burro
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 200g di gelato alla vaniglia
- 70g di cioccolato al latte

Ricette simili

- Pere Al Rum
- Pere Al Cioccolato
- Meringhe In Chaud-froid
- Cassata
- Krapfen Di Fichi Al Gelato Con Salsa Di Lamponi

Pere Al Barolo

Dolce a base di pere

Ricetta

In una casseruola fate bollire il vino con lo zucchero e la cannella.
Lasciate sobbollire alcuni minuti, quindi unite le pere sbucciate ma con il picciolo e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per mezz'ora circa.
Levate dal fuoco le pere e lasciatele raffreddare, quindi incidete verticalmente le pere e apritele a ventaglio, ponetele su un piatto da portata o in una coppa e irroratele con il vino di cottura.
Accompagnate, se volete, con piccole meringhe.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere piccole
- 150g di zucchero
- 75 cl di vino barolo
- 1 pizzico di cannella in polvere

Ricette simili

- Timballo Di Pere Al Vino Rosso
- Pere Martine
- Composta Di Uva E Pere
- Sfoglia Con Pere E Fichi
- Ciliegie Al Barolo

Pere Al Caramello

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Lavare le pere, asciugarle e disporle una vicina all'altra in una pirofila dai bordi alti. Cospargerle con la cannella e la scorza tritata finemente del limone, bagnarle con 1/2 bicchiere di acqua e cuocerle coperte in forno caldo a 120 gradi. Disporle su un vassoio e decorarle infilando una ciliegia, con uno stecchino, sulla sommità di ogni pera.
Preparare il caramello con il fondo di cottura delle pere, lo zucchero e 1 bicchierino di brandy, versarlo sulle pere e servirle tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser
- 1 limone
- 50g di zucchero
- cannella in polvere
- 1 bicchierino di brandy
- 4 ciliegie sciroppate

Ricette simili

- Composta Di Uva E Pere
- Pere In Crema
- Cupola Gelata Al Pistacchio
- Composta Di Frutta
- Torta Della Foresta Nera

Pere Al Cioccolato

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere e cuocetele in un caramello preparato con l'acqua, lo zucchero e il vino bianco. Per la salsa, sciogliete lo zucchero nel latte, versate il cacao e il cioccolato grattugiato e cuocete finché otterrete una crema.

Passate in essa le pere, ricoprendole, e fatele asciugare su una gratella. Servitele quando la crema si sarà ben solidificata, formando una delicata crosticina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser
- 20 cl di acqua
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 200g di zucchero
- per la salsa al cioccolato:
- 15 cl di latte
- 150g di zucchero
- 50g di cacao amaro in polvere
- 25g di cioccolato fondente

Varianti

- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Pere Al Bacio
- Crostata Di Pere E Cioccolata
- Crema Di Cogne
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Palacinche Alla Gundel

Pere Al Cioccolato (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

Mettere le pere in una teglia con 1/2 l di acqua, la scorza di limone e lo zucchero.
Cuocere su fuoco dolce. Intanto sciogliere a bagnomaria il cioccolato.
Scolare le pere e sistemarle su un piatto di portata. Al fondo di cottura unire il cioccolato fuso e il liquore, mescolare per 3 minuti su fuoco dolce, quindi versare sulle pere. Far raffreddare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- scorza di limone
- 200g di zucchero
- 100g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di liquore

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Pere Ricoperte Di Cioccolato
- Palline Al Cioccolato
- Pears Sweet Brochettes
- Dessert Di Pere
- Charlotte Calda Alle Pere

Pere Al Cioccolato (3)

Dolce a base di pere

Ricetta

Far cuocere le pere sbucciate ed intere con lo zucchero ed il vino, poi metterle in un piatto. inzuppare gli amaretti nel cioccolato sciolto e metterne uno sopra a ciascuna pera in modo che sembrino dei funghi. Si serve freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- zucchero
- vino
- 4 biscotti amaretti grandi
- cioccolato

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Palline Al Cioccolato
- Bomba Deliziosa
- Pere Ripiene
- Budino Di Pere E Mele
- Budino Di Mele E Pere

Pere Al Cioccolato (4)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbuccio le pere e tolgo il torsolo. Metto in una piccola casseruola, copro con vino bianco e zucchero, cuocio a fuoco lento, fino a che il vino si consumi tutto. Farcisco le pere con mandorle tritate. Prepar una cioccolata calda e spessa, grattugiando del cioccolato da copertura, aggiungo un poco di panna pe rendere cremoso, ricopro le pere e servo calde, con ancora salsa di cioccolato a parte.

Ingredienti per 4 persone

- pere
- vino bianco
- zucchero
- mandorle tritate
- cioccolata calda spessa
- cioccolato da copertura
- panna

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Charlotte Calda Alle Pere
- Pere Al Croccante
- Tronco Di Natale
- Torta Hunyadi
- Gugelhupf Al Cioccolato

Pere Al Cioccolato (5)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere, dividetele a metà, togliete torsolo e semi.
Spolverizzate il fondo di una pirofila con un cucchiaio di zucchero, adagiatevi le pere tagliate a metà e cospargetele con il rimanente zucchero.
Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 160 gradi e cuocete per un quarto d'ora. Nel frattempo, mettete in un tegamino il cioccolato spezzettato con il burro e fate sciogliere a bagnomaria a calore moderato.
Diluite il composto con uno o due cucchiai di grappa alle pere, mescolate e amalgamate sino a ottenere una crema liscia e vellutata e poi versatela sulle pere. Servitele tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 100g di cioccolato fondente
- 30g di zucchero
- 20g di burro
- grappa alle pere

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Sfogliata Alle Pere
- Crepes Alle Pere Caramellate
- Crema Al Cioccolato (5)
- Dessert Di Pere Al Miele Con Salsa Di Lamponi
- Zabaglione Al Liquore Di Pera

Pere Al Cioccolato (6)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere, tagliatele a rondelle spesse circa 1 centimetro, mettetele in un tegame con il marsala e l'acqua.
Fate cuocere per 10 minuti, poi disponete la frutta in 4 coppette.
Fondete a bagnomaria la cioccolata e versatela sulla frutta.
Decorate con scorzette di arancia candita e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- 1/2 bicchiere di acqua
- 150g di cioccolata fondente
- alcune di scorzette di arancia candita

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Pandolce Di Natale
- Mele Fantasia (2)
- Pan Di Natale
- Gubana

Pere Al Cioccolato (7)

Dolce a base di pere

Ricetta

Scegliete quattro pere sane e sode, sbucciatele prestando attenzione a non staccare il picciolo; mettetele, quindi, in piedi in una pirofila con mezzo bicchiere d'acqua e fatele cuocere in forno già caldo (220 gradi) per 20 minuti circa. Nel frattempo, preparate la salsa, tagliate a pezzetti il cioccolato fondente e raccoglietelo in una terrina, mettete questa in una casseruolina piena per metà d'acqua in leggera ebollizione e fatelo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno; dopodichè unite lo sherry e lo zucchero e incorporateli con cura.Quando le pere saranno cotte, toglietele dal forno e sistematele sul piatto di portata, versatevi sopra la salsa di cioccolato e servite. Queste pere sono ottime anche fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 125g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di sherry

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (8)

Ricette simili

- Pere Ricoperte Di Cioccolato
- Dessert Di Pere
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Charlotte Di Banana E Cioccolato

Pere Al Cioccolato (8)

Dolce a base di pere sciroppate

Ricetta

Sgocciolare le pere, metterle in piedi su un piatto.
Spezzettare il cioccolato in una pentola e farlo fondere su fuoco basso, unendo la panna.
Togliere dal fuoco e incorporare il burro e il tuorlo.
Mescolare per bene e versare la salsa calda sulle pere fredde.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere sciroppate grandi
- 150g di cioccolato fondente da copertura
- 1/2 bicchiere di panna
- 20g di burro
- 1 tuorlo d'uovo

Varianti

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Cioccolato (2)
- Pere Al Cioccolato (3)
- Pere Al Cioccolato (4)
- Pere Al Cioccolato (5)
- Pere Al Cioccolato (6)
- Pere Al Cioccolato (7)

Ricette simili

- Dessert Di Pere
- Millestrati Al Cioccolato
- Charlotte Calda Alle Pere
- Millefoglie Ai Tre Cioccolati
- Tartufo Al Caffè

Pere Al Croccante

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere e cuocerle a vapore per 25 minuti, finché saranno tenere.
Avvolgere il croccante in un telo e pestarlo col pestacarne fino a ridurlo in briciole.
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato spezzettato con il latte.
Versare il cioccolato fuso sulle pere, cospargerle con il croccante e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 80g di croccante di mandorle
- 100g di cioccolato da copertura
- 2 cucchiai di latte

Ricette simili

- Pere Al Cioccolato (4)
- Charlotte Calda Alle Pere
- Torta Chambarde
- Parrozzo
- Pere Al Cioccolato (8)

Pere Al Forno

Dolce a base di pere

Ricetta

Mettere in un tegame 2 cucchiai di zucchero e farlo caramellare.
Unire le pere lavate e asciugate, bagnarle con l'acqua e il vino, cospargerle di zucchero, unire la cannella e i chiodi di garofano e cuocerle in forno caldo per circa un'ora. Servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere
- 16 cucchiai di zucchero
- 4 bicchieri di acqua
- 4 bicchieri di vino
- 4 chiodi di garofano
- 4 pezzetti di cannella in canna

Varianti

- Pere Al Forno (2)
- Pere Al Forno (3)

Ricette simili

- Pere Al Pinot Nero
- Pere Con Sciroppo D'acero
- Pere Al Vino Rosso (2)
- Pere Al Vino
- Pere Al Vino (2)

Pere Al Forno (2)

Dolce a base di pere martine

Ricetta

Lavare bene le pere e asciugarle.
Mettere nel tegame 2 cucchiai di zucchero e lasciar cuocere fin tanto che lo zucchero si scioglie e diventa dorato.
Unire le pere intere e con la buccia.
Aggiungere il vino e l'acqua.
Cospargere sulle pere bagnate il restante zucchero unire i chiodi di garofano e la cannella.
Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere martine
- zucchero
- 1 bicchiere di acqua
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella

Varianti

- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (3)

Ricette simili

- Timballo Di Pere Martine
- Pere Martine
- Pere Al Pinot Nero
- Pere Con Sciroppo D'acero
- Pere Al Vino Rosso (2)

Pere Al Forno (3)

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavare ed asciugare le pere.
Fondere a fuoco basso 2 cucchiai di zucchero e adagiare le pere, intere e con la buccia, nel caramello. Bagnarle con acqua e vino e cospargerle con lo zucchero, aggiungere i chiodi di garofano e la cannella.
Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere
- 16 cucchiai di zucchero
- 4 bicchieri di acqua
- 4 bicchieri di vino bianco
- 8 chiodi di garofano
- 4 pezzetti di cannella

Varianti

- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (2)

Ricette simili

- Pere Al Pinot Nero
- Pere Con Sciroppo D'acero
- Pere Al Vino Rosso (2)
- Pere Al Vino
- Pere Al Vino (2)

Pere Al Grill

Dolce a base di pere

Ricetta

Pelare le pere, tagliarle a metà verticalmente eliminando il torsolo e i semi. Passarle in padella con 30 g di burro fuso, poi trasferirle in una teglia imburrata. Metterle sotto il grill, spolverizzare di zucchero e far colorire.
Irrorare di liquore e guarnire l'incavo delle pere con la marmellata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 2 cucchiai di marmellata di lamponi
- burro
- 1 bicchierino di liquore all'amaretto

Ricette simili

- Pere Al Mascarpone
- Coppe Fabrizio
- Crostata Di Lamponi (2)
- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Torta Al Marzapane

Pere Al Limone

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Far cuocere le prugne ammollate con il vino e metà dello zucchero.
Sbucciare le pere, tagliarle a metà, togliere il torsolo, disporle su un piatto da portata, cospargerle di zucchero, spruzzarle con il succo del limone e lo sciroppo di cottura delle prugne, decorare con le prugne snocciolate e mettere in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser
- 8 prugne secche
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco

Varianti

- Pere Al Limone (2)

Ricette simili

- Mousse Di Pere E Prugne
- Pere Al Bacio
- Prugne Al Limone
- Frutta Cotta Mista
- Frutta Cotta Mista (2)

Pere Al Limone (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

Spremete i limoni e filtrate il succo al colino.
Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi, eliminate la parte del torsolo e i semi.
Tagliate ancora ogni quarto in due o tre spicchi a seconda della grandezza e raccoglieteli in una coppa abbastanza grande. Sopra versatevi il succo dei limoni filtrato al colino e fate in modo che gli spicchi v restino immersi, spolverizzate con lo zucchero.
Lasciate insaporire in frigorifero e servite le pere.

Ingredienti per 6 persone

- 8 pere
- 8 limoni
- 50g di zucchero

Varianti

- Pere Al Limone

Ricette simili

- Semifreddo Di Pere
- Coppe Di Frutta
- Pere Alla Cannella
- Torta Di Pere
- Composta Di Pere

Pere Al Mascarpone

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, tagliarle a pezzi e frullarle con lo zucchero, quattro amaretti e il liquore. **Lavorare** il composto con il mascarpone, suddividerlo in quattro coppe, guarnire ogni coppa con un amaretto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 60g di zucchero
- 8 biscotti amaretti
- 1 bicchierino di liquore all'amaretto
- 100g di mascarpone

Ricette simili

- Coppe Di Mele
- Coppe Al Cioccolato
- Coppe Fabrizio
- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Polpettine Dolci (2)

Pere Al Pepe Nero

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere conservando intatto il picciolo e svuotatele del torsolo con l'apposito attrezzo.
Tagliate l'estremità inferiore dei torsoli estratti dalle pere che servirà per richiuderete il fondo di ogni pera.
Riempite la cavità all'interno di ogni frutto di pepe in grani e di zucchero semolato.
Depositate le pere una accanto all'altra in una casseruola aggiungete le stecche di vaniglia, 20 g di zucchero per ogni pera e irrorate di vino in modo da ricoprire i frutti per metà.
Lasciate cuocere 20 minuti a fuoco medio.
Fate raffreddare le pere su di un piatto (questo dessert si può preparare la mattina per la sera). Una volta raffreddato, filtrate il vino e fatene una granita mettendolo in congelatore e rimestandolo di tanto in tanto durante il congelamento. Attenzione perché questa operazione potrà durare molte ore (il tasso alcolico del vino allunga i tempi di congelamento).
Dividete la granita in sei coppette individuali che saranno state precedentemente raffreddate e depositate sulla granita le pere ormai fredde.
Servite immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pere grandi
- 120g di zucchero (20g per ogni pera grande)
- 2 stecche di vaniglia
- pepe nero in grani
- 100 cl di vino rosso

Ricette simili

- Pere Al Bacio
- Pere Con Gelato
- Prugne Al Naturale
- Mostarda Di Frutta
- Insalata Di Pere

Pere Al Pinot Nero

Dolce a base di pere decana

Ricetta

Lavare e sbucciare le pere. Con lo scavino privarle del torsolo. Adagiarle in una pentola in cui stiano giuste e coprirle con metà acqua, metà vino rosso, cannella, zucchero, chiodi di garofano, scorza di limone. Far sobbollire finché siano cotte. Trasferirle su un piatto, far ridurre la salsa e irrorarvele.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere decana non troppo mature
- 33 cl di vino pinot nero
- 33 cl di acqua
- 150g di zucchero di canna
- 1 stecca di cannella
- 1 limone (scorza)
- 2 chiodi di garofano

Ricette simili

- Pere Al Forno
- Pere Con Sciroppo D'acero
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno (2)
- Composta Di Mele Alla Frutta Secca

Pere Al Rum

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Fare dei forellini sulla buccia delle pere dopo averle lavate perché non si rompano durante la cottura. Tagliarle a metà ed eliminare il torsolo.
Lavorare il burro con il rum e distribuire il composto nelle mezze pere, quindi disporle in una pirofila. Metterle in forno a calore medio per 30'. Decorarle con scagliette di cioccolato e, a piacere, con palline di gelato alla crema.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser
- 30g di burro
- 1 spruzzo di rum
- alcune scaglie di cioccolato
- alcune palline di gelato alla crema (facoltativo)

Ricette simili

- Pere Al Bacio
- Gran Frappè
- Gelato Caldo
- Torta Gelata Alla Meringa
- Gelato Alla Crema Con Salsa Di Caffè

Pere Al Vino

Dolce a base di pere

Ricetta

In una pentola mettete il vino Nebbiolo, un etto di zucchero e le spezie.
Portate a bollore e aggiungetevi le pere Madernassa e fatele cuocere a fuoco moderato per più di un'ora, controllando la consistenza della polpa dei frutti con la lama di un coltello o con uno stecchino. Il livello dei vino deve inizialmente coprire le pere, poi consumando può parzialmente scoprirle: tenete allora coperchiata la pentola. A cottura ultimata, togliete le pere e fate ancora consumare il vino, se è il caso, fino a consistenza sciropposa; poi filtratelo e versatelo sulle pere, infine spolverizzare di zucchero semolato.
Servite freddo. La varietà Madernassa, una selezione locale che prende il nome da una località a pochi chilometri da Alba, è più abbondante ed anch'essa adatta alla cottura. E' di pezzatura media, con buccia verde-giallastra sfumata di rosso ruggine, di polpa compatta, leggermente acidula. Vino consigliato: Barolo di giovane età.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pere madernassa
- 20 di chiodi di garofano
- 2 stecche di cannella
- 200g di zucchero semolato
- 100 cl di vino nebbiolo d'alba

Varianti

- Pere Al Vino (2)
- Pere Al Vino (3)
- Pere Al Vino Rosso
- Pere Al Vino Rosso (2)

Ricette simili

- Timballo Di Pere Martine
- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno (2)
- Pere Con Sciroppo D'acero

Pere Al Vino (2)

Dolce a base di pere martin sec

Ricetta

In una pentola mettete il vino Nebbiolo, un etto di zucchero e le spezie.
Portate a bollore e aggiungetevi le pere Martine e fatele cuocere a fuoco moderato per più di un'ora, controllando la consistenza della polpa dei frutti con la lama di un coltello o con uno stecchino. Il livello dei vino deve inizialmente coprire le pere, poi consumando può parzialmente scoprirle: tenete allora coperchiata la pentola. A cottura ultimata, togliete le pere e fate ancora consumare il vino, se è il caso, fino a consistenza sciropposa; poi filtratelo e versatelo sulle pere, infine spolverizzare di zucchero semolato.
Servite freddo. La varietà Martine o Martin Sec è tornata a far capolino sul mercato: coltivata un tempo per la sua robustezza, ha visto un periodo di abbandono dopo la seconda guerra. E' piccola, a forma di fiasco, di colore giallo tendente al ruggine, di buccia sottile e di polpa dura e granulosa, adatta al forno e alla bollitura. Vino consigliato: Barolo di giovane età.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pere martin sec
- 20 di chiodi di garofano
- 2 stecche di cannella
- 200g di zucchero semolato
- 100 cl di vino nebbiolo d'alba

Varianti

- Pere Al Vino
- Pere Al Vino (3)
- Pere Al Vino Rosso
- Pere Al Vino Rosso (2)

Ricette simili

- Timballo Di Pere Martine
- Cognà
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (2)

Pere Al Vino (3)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, tagliarle a metà ed eliminare il torsolo. Metterle in una casseruola e spolverizzare di noce moscata e cannella. Far sciogliere lo zucchero nel vino e versarlo sulle pere con 2-3 chiodi d garofano.
Cuocere le pere 20 minuti, farle raffreddare e metterle in 4 coppette e decorare con panna.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 1 bicchiere di vino rosso
- 150g di zucchero
- cannella
- noce moscata
- chiodi di garofano
- panna montata

Varianti

- Pere Al Vino
- Pere Al Vino (2)
- Pere Al Vino Rosso
- Pere Al Vino Rosso (2)

Ricette simili

- Pere Con Sciroppo D'acero
- Pere Pralinate Alle Spezie
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (2)

Pere Al Vino Rosso

Dolce a base di pere

Ricetta

Porre lo zucchero in una casseruola, versarvi il vino, unire la cannella e il chiodo di garofano, far sobbollire lo sciroppo per alcuni minuti, aggiungere le pere sbucciate e far cuocere per circa 25 minuti. Disporre le pere in verticale in una coppa, versare lo sciroppo, far raffreddare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere
- 150g di zucchero
- 45 cl di vino rosso
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di cannella

Varianti

- Pere Al Vino Rosso (2)

Ricette simili

- Timballo Di Pere Al Vino Rosso
- Ciliegie Al Vino Con Gelato
- Pere Al Vino (3)
- Pesche Al Vino Rosso
- Pere Al Forno

Pere Al Vino Rosso (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere: se sono piccole lasciarle intere, se sono grandi tagliarle in due.
Bollire il vino con lo zucchero e le spezie, unire le pere e cuocere a fuoco molto basso per 30 minuti.
Aggiungere la scorza del limone. Lasciar riposare una notte prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pere
- 500g di zucchero
- 100 cl di vino rosso
- 1 limone
- 3 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella

Varianti

- Pere Al Vino Rosso

Ricette simili

- Pere Al Vino (3)
- Pere Al Pinot Nero
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno
- Pere Al Forno (2)

Pere All'imperiale

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere lasciando attaccato il picciolo, metterle in una pentola alta e stretta con 4 ore di zucchero, il baccello di vaniglia e vino sufficiente a coprirle.
Cuocere a fuoco moderato fino a quando saranno tenere, poi farle raffreddare.
Sbattere i tuorli con il rimanente zucchero e unire 10 mezzi gusci d'uovo pieni di marsala. Sempre sbattendo con una frusta cuocere a bagnomaria fino a far raddoppiare di volume.
Servire le pere con lo zabaglione.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere ruggini
- vino rosato
- 1 baccello di vaniglia
- 4 tuorli d'uovo
- vino marsala
- 8 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Mele Al Forno (6)
- Zabaglione (3)
- Pere Alla Cannella
- Charlotte Maria Luisa
- Pere Alla Rossini

Pere Alla Cannella

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere, eliminate il torsolo, spruzzatele con il succo di un limone perché non anneriscano Raccoglietele in una casseruola, aggiungete il vino rosato, lo zucchero e una stecca di cannella di circa 4 centimetri.
Fate bollire.
Lasciate sobbollire per circa 10 minuti, poi fate raffreddare. Quando sono fredde, mettete una pera al centro di ogni piattino individuale, tagliate le altre a fettine e disponetele intorno a quella intera come i petali di un fiore.
Aggiungete al sugo di cottura delle pere il succo filtrato del secondo limone e due cucchiai di zucchero cuocete a calore moderato facendo ridurre lo sciroppo più o meno della metà.
Filtrate il liquido al passino sottile e versatelo sulle pere. Tenetele in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di pere
- 100g di zucchero
- 1 bottiglia di vino rosato
- 2 limoni
- 1 stecca di cannella

Ricette simili

- Pere All'imperiale
- Prugne Al Vino
- Semifreddo Di Pere
- Crepes Alle Pere Caramellate
- Pere Al Vino Rosso

Pere Alla Cardinale

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, metterle in una teglia e coprirle con il vino e lo sciroppo in eguale quantità. Far macerare per 10 ore circa. Quindi passare la teglia in forno caldo a 150 gradi per 1 ora e mezza circa. **Servire** in coppette spolverizzando a piacere con zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pere
- vino barbaresco
- sciroppo di ribes
- zucchero semolato

Ricette simili

- Charlotte Di Ribes Nero
- Dessert Di Pere Al Miele Con Salsa Di Lamponi
- Charlotte Alle Prugne E Pere
- Panettone A Sorpresa
- Lecca-lecca

Pere Alla Crema

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, privarle del torsolo usando l'apposito utensile e cuocerle, intere, in uno sciroppo preparato con un bicchiere di vino bianco, poca acqua e lo zucchero. Sgocciolarle e metterle in una coppa di vetro.
Montare la panna, mescolarvi lo zucchero a velo unito alla vaniglina facendolo scendere da un setaccino.
Versare la crema sulle pere e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 100g di zucchero semolato
- 100g di zucchero a velo
- 25 cl di panna liquida molto cremosa
- 1 bustina di vaniglina
- 1 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Pere Alla Crema Di Noci

Ricette simili

- Krapfen Di Fichi Al Gelato Con Salsa Di Lamponi
- Nodini
- Banane Alla Portoricana
- Chiacchiere (5)
- Lattughe

Pere Alla Crema Di Noci

Dolce a base di pere

Ricetta

Tagliate le pere a metà, sbucciatele e scavate il centro con un cucchiaino per formare 8 'coppette'. Immergetele per un minuto nel succo di limone perché non si anneriscano.
Frullate il formaggio con le noci sminuzzate (lasciate qualche gheriglio intero per guarnire le pere) e riempite le pere col composto.
Decorate con i gherigli lasciati e con le scagliette di parmigiano e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere abate
- 150g di formaggio philadelphia
- 12 di gherigli di noci
- alcune scaglie di formaggio parmigiano
- succo di limone

Ricette simili

- Mousse Di Formaggi Con Pera
- Pere Ripiene (2)
- Cheese Cake Fragole Alle Pere
- Macedonia Assortita
- Pere Cotte Allo Zenzero

Pere Alla Panna

Dolce a base di pere

Ricetta

Tenere le pere in frigo per alcune ore; quindi sbucciarle e tagliarle a metà.
Eliminare il torsolo in modo da formare al centro delle piccole cavità, facendo attenzione a non danneggiare la polpa delle pere. Servendosi di 1 spatola di legno amalgamare con delicatezza lo zucchero a velo alla panna montata. Disporre le pere su 1 piatto da portata e riempire con la panna le cavità delle mezze pere. Porle in freezer per almeno 2 ore prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 160g di panna montata
- 60g di zucchero a velo vanigliato

Ricette simili

- Spuma Di Pere
- Spuma Di Pere (2)
- Pere In Crema
- Pere Alla Crema
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata

Pere Alla Rossini

Dolce a base di pere

Ricetta

Cuocere il riso nel latte con sale, vaniglia e 4 cucchiai di zucchero.
Pelare le pere, privarle del torsolo; disporle, dritte, in una teglia Pyrex.
Inserire nel foro un po' di burro e zucchero, ricoprire col marsala, il cognac e dell'acqua.
Mettere poi tutto lo zucchero.
Cuocere a fuoco vivo fino a caramellare lo sciroppo.
Adagiare le pere sul riso e ricoprirle con lo sciroppo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pere ruggine
- 200g di riso vialone
- 250g di zucchero
- 1/2 bustina di vaniglia
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchiere di cognac
- 50 cl di latte
- sale
- burro

Ricette simili

- Pere All'imperiale
- Crema Di Riso All'anice
- Pere Al Bacio
- Zabaglione (3)
- Pesche Al Riso

Pere Alla Salsa

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere dopo aver tolto loro il torsolo con l'apposito utensile, tagliarle a fette, passarle al limone perché non anneriscano e disporle sul piatto di portata.
Passare al setaccio le banane, mescolarvi lo zucchero, il latte, il rum in modo da ottenere una salsa semifluida e versarla sulle pere. Prima di servirle, tenerle in frigo per almeno un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pere mature
- succo di limone
- 5 banane mature
- 5 cucchiai di zucchero
- 5 cucchiai di latte
- 6 cucchiai di rum

Ricette simili

- Torta Alle Banane
- Banane Allo Zenzero
- Frullato Di Pesche E Banane
- Affogato Alla Banana (2)
- Insalata Di Pere

Pere Alla Vodka E Cioccolato

Dolce a base di pere

Ricetta

Scolate una confezione di pere sciroppate, disponetele in coppe individuali, spruzzatele di vodka e versate sopra cioccolato fuso pronto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pere sciroppate
- vodka
- cioccolato

Ricette simili

- Dessert Di Pere
- Pere Al Cioccolato (8)
- Pere In Crema
- Pere Al Cioccolato (5)
- Charlotte Calda Alle Pere

Pere Alle Rose

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavate e asciugate le pere, mettetele in una pirofila con lo zucchero, il succo dei limoni e la buccia di uno di questi grattugiata, il vino bianco, mezzo bicchiere d'acqua fredda, i chiodi di garofano, i petali di rosa.
Fate cuocere in forno a 180 gradi per 35/40 minuti circa.
Servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 3 rose rosa
- 1 limone
- 40g di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco
- chiodi di garofano

Ricette simili

- Pere In Salsa
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno (2)
- Pere Al Vino Rosso (2)
- Pere Martine

Pere Caramellate

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Pelare le pere, tagliarle a metà ed eliminare il torsolo. Metterle in pentola, unire lo zucchero e i liquori.
Cuocere a fuoco dolce per 10 minuti, girando di tanto in tanto. Toglierle con il mestolo e far caramellare il fondo di cottura.
Tagliare le pere a fette, sistemarle in coppette e coprirle con la salsa caramellata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere kaiser
- 10 cl di alchermes
- 5 cl di chartreuse
- 50g di zucchero
- burro
- basilico

Varianti

- Pere Caramellate In Padella
- Pere Caramellate In Padella (2)

Ricette simili

- Pere Al Bacio
- Composta Di Pere
- Composta Di Uva E Pere
- Pere Al Limone
- Pere Al Caramello

Pere Caramellate In Padella

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Lavate le pere, strofinatele con carta da cucina per pulirle bene e affettatele piuttosto spesse. Mettetele in una larga casseruola, bagnatele con i due liquori e spolverizzatele con 50 g di zucchero. Cuocetele evitando che si disfino, quindi suddividetele su 4 piatti lasciando il sugo nella casseruola.
Unite al sugo il resto dello zucchero, alzate la fiamma per farlo caramellare e versatelo sulle pere.
Servite le pere tiepide o fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser non troppo grosse
- 10 cl di alchermes
- 5 cl di chartreuse
- 80g di zucchero

Varianti

- Pere Caramellate In Padella (2)

Ricette simili

- Pere Caramellate
- Composta Di Pere
- Composta Di Uva E Pere
- Pesche Intere Sciroppate
- Pere Al Limone

Pere Caramellate In Padella (2)

Dolce a base di pere kaiser

Ricetta

Lavate le pere, strofinatele con carta da cucina per pulirle bene e affettatele piuttosto spesse. Mettetele in una larga casseruola, bagnatele con il succo d'arancia e spolverizzatele con 50 g di zucchero. Cuocetele evitando che si disfino, quindi suddividetele su 4 piatti lasciando il sugo nella casseruola.
Unite al sugo il resto dello zucchero, alzate la fiamma per farlo caramellare e versatelo sulle pere.
Servite le pere tiepide o fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser non troppo grosse
- 15 cl di succo d'arancia
- 80g di zucchero

Varianti

- Pere Caramellate In Padella

Ricette simili

- Composta Di Pere
- Pere Caramellate
- Composta Di Uva E Pere
- Pesche Intere Sciroppate
- Pere Al Limone

Pere Con Gelato

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavare le pere e metterle in una casseruola intere e con tutti gli ingredienti, escluso il gelato. Metterle in forno a calore moderato per circa 1 ora. Quando saranno cotte disporle nei piattini da dessert, coprirle con il fondo di cottura e decorare con una pallina di gelato.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere dure
- 200g di vino rosso
- 100g di vino porto
- 200g di zucchero
- 1/2 di limone (succo)
- 4 palline di gelato alla vaniglia

Ricette simili

- Pere Ubriache Alla Crema
- Pere Al Bacio
- Capriccio Di Fragole
- Spaghettata Di Gelato
- Lamponi Tiepidi Al Gelato

Pere Con Sciroppo D'acero

Dolce a base di pere

Ricetta

Si prendano le pere e si pelino lasciando intero il picciuolo; le si infilzi con un chiodo di garofano e si mettano in una teglia da forno cosparse di cannella e di noce moscata. Intanto in un pentolino si metta il vino lo sciroppo d'acero e volendo un po' di zucchero di canna, quindi quando è ben caldo si metta in teglia sulle pere in modo che il vino le copra per metà , si prenda quindi della carta stagnola e si copra la teglia e si inforni il tutto controllando la cottura ogni tanto (da pera a pera varia da venti minuti fino a più di un'ora).

Ingredienti per 4 persone

- 6 pere rugginose
- 6 chiodi di garofano
- 10 cl di sciroppo d'acero
- 25 cl di vino bianco secco
- 1 spolverata di noce moscata
- 1 spolverata di cannella
- zucchero di canna (facoltativo)

Ricette simili

- Pere Al Vino (3)
- Pere Al Forno
- Pere Al Pinot Nero
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno (2)

Pere Cotte Allo Zenzero

Dolce a base di pere abate

Ricetta

Lavare e asciugare le pere. Sbucciarle lasciando il picciolo attaccato. Sistemarle ritte in una pirofila sul cui fondo è stata messa 1 tazzina d'acqua; cospargerle di zucchero di canna e grattugiarvi un po' di zenzero.
Cuocere in forno a 180 gradi irrorando di tanto in tanto con lo sciroppo di zucchero che si forma sul fondo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere abate mature
- 3 cucchiai di zucchero di canna
- 1 grattatina di zenzero fresco

Ricette simili

- Banane Allo Zenzero
- Pere Al Pinot Nero
- Pere Alla Salsa
- Insalata Di Pere
- Pere Alla Crema Di Noci

Pere Cotte Flambè

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere lasciandole intere con il picciolo. Con un coltellino asportate dalla parte sottostante il torsolo con i semi. Con lo zucchero, l'acqua e la scorza dell'arancia preparate lo sciroppo in una piccola casseruola e fatelo sobbollire per 5 minuti. Aggiungetevi le pere in piedi le une accanto alle altre e fate cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, bagnandole ogni tanto con lo sciroppo.
Togliete le pere e appoggiatele diritte con il piccolo rivolto verso l'alto in una coppa rotonda.
Aggiungete 3 cucchiai di rum allo sciroppo delle pere e lasciatelo ridurre a calore minimo per altri 5 minuti, quindi versatelo ben caldo sulle pere. Cospargetele con lo zenzero grattugiato, quindi mettete il restante rum in un mestolino, dategli fuoco e versatelo fiammeggiante sulle pere mentre servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere piccole sode
- 60g di zucchero
- 1 bicchiere di acqua
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 2 bicchierini di rum
- 1 pizzico di zenzero grattugiato

Ricette simili

- Pan Di Zenzero All'arancia
- Cheese Cake Alle Fragole
- Babà (2)
- Scazzette Di Cardinale
- Arance In Salsa

Pere Farcite Alla Crema Di Formaggio

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavate con cura le pere, sbucciatele, tagliatele a metà in lunghezza, privatele del torsolo e disponetele su un piatto piano da portata. Successivamente, servendovi di un mixer, frullate insieme: il gorgonzola, la robiola, lo yogurth e l'erba cipollina, aggiungete una presa di sale e mescolate ancora per pochi secondi.
Versate il composto ottenuto in una tasca da pasticciere e farcite le pere con abbondanti riccioli di crema.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pere
- 200g di formaggio fresco (formaggio robiola)
- 60g di formaggio gorgonzola
- 2 cucchiai di yogurth magro
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Quiche Pears
- Torta Di Pere (4)
- Mousse Di Formaggi Con Pera
- Sfoglia Con Pere E Fichi
- Cheese Cake Fragole Alle Pere

Pere Gelato

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere e togliete il torsolo con l'apposito coltellino. Lasciatele macerare in acqua, zucchero e cannella.
Appoggiate le pere nelle coppe e aggiungete il gelato, guarnendo con piccole meringhe e panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- pere
- gelato al cioccolato
- meringhe
- panna montata
- zucchero
- cannella

Ricette simili

- Meringhe In Chaud-froid
- Meringhe Alle Fragole
- Torta Gelata Alla Meringa
- Gelato Di Cioccolato Al Seltz
- Cassata (5)

Pere In Crema

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavorare la ricotta con lo zucchero vanigliato.
Montare la panna con lo zucchero a velo e unirla alla crema di ricotta. Con una tasca da pasticciere fare uno strato di composto in 4 coppe di vetro. Adagiarvi 2 pere e qualche ciliegia, spruzzare di nuovo con il composto, decorare con le mandorle e mettere in frigo per 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di ricotta
- 25 cl di panna
- 8 pere sciroppate
- 50g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di mandorle a lamelle
- 12 di ciliegie sciroppate
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Torta Di Albicocche E Di Ciliegie
- Cupola Gelata Al Pistacchio
- Profiteroles Mandorle E Ciliegie
- Macedonia Alla Ricotta
- Frutta Sciroppata In Coppa

Pere In Salsa

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, tagliarle a metà ed eliminare i semi. Cuocerle per 30 minuti nel vino con la scorza di limone, i chiodi di garofano e lo zucchero. Scolarle e proseguire la cottura in un altro tegame con i burro fuso e una spruzzata di marsala. Scolarle dal fondo di cottura e tenerle in caldo.
Versare nel sugo 2 cucchiai abbondanti di gelatina di albicocche, far ridurre e versarlo sulle pere.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 25 cl di vino bianco
- 100g di zucchero
- 1 scorza di limone
- 50g di burro
- 1 spruzzata di vino marsala
- 2 cucchiai di gelatina di albicocche
- 2 chiodi di garofano

Ricette simili

- Mele Speciali
- Pere Martine
- Pere Alle Rose
- Pere Al Pinot Nero
- Vino Caldo Con Frutta

Pere Infiammate

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare le pere, disporle in una casseruola in modo che si sostengano l'un l'altra. Bagnarle con uno sciroppo caldo fatto con 30 cl d'acqua, lo zucchero e la scorza d'arancia grattugiata, lasciarle ammorbidire qualche minuto a calore basso, poi toglierle e far ridurre a metà lo sciroppo.
Aspettare che intiepidisca e versarlo sulle pere. Al momento di servire, versare sulle pere anche il brandy leggermente scaldato e infiammarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pere
- 200g di zucchero
- 3 bicchierini di cognac
- scorza d'arancia

Ricette simili

- Fagottini Al Mascarpone
- Charlotte Calda Alle Pere
- Dolci Di Mirandola
- Tiramisù Alle Fragole (2)
- Budino Di Riso (7)

Pere Marinate

Dolce a base di pere

Ricetta

Mescolare il succo di mela col vino, il succo di limone e la cannella, la noce moscata e la scorza d limone grattugiata; versare il tutto in una casseruola, e far sobbollire per 5 minuti. Intanto sbucciare le pere, tagliarle a metà, togliendo il torsolo, metterle nella casseruola con la marinata, spolverizzarle di zucchero e cuocere per 30 minuti. Poi disporle in una coppa, irrorarle col sugo di cottura e servirle.

Ingredienti per 6 persone

- 15 cl di succo di mele
- 15 cl di vino bianco secco
- 1/2 cucchiaio di succo di limone
- cannella
- noce moscata
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 4 pere
- 60g di zucchero

Ricette simili

- Pere Con Sciroppo D'acero
- Applepie
- Cheese Cake
- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Composta Di Frutta

Pere Martine

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere lasciando il picciolo, sistematele in una casseruola in modo che l'una sorregga l'altra, caso mai aggiungetene una o due. Cospargetele di zucchero, unite chiodi di garofano e buccia di limone, versate il vino e un bicchiere di acqua, coprite e, a fuoco dolce, cuocete per un'ora e anche più. Quando le pere sono diventate morbide toglietele dal recipiente, allineatele in un piatto da portata, fat addensare il sugo di cottura, poi con un cucchiaio versatelo sopra le pere in modo che restino velat dallo sciroppo. Lasciatele raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 10 pere martine
- 100g di zucchero
- 50 cl di vino barolo
- 4 chiodi di garofano
- 1 limone (scorza)

Ricette simili

- Pere Al Forno (2)
- Timballo Di Pere Martine
- Pere In Salsa
- Pere Al Pinot Nero
- Pere Al Vino Rosso (2)

Pere Nei Canestrini Di Pasta

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate delle striscie con la pasta sfoglia (o la pasta frolla) e avvolgetele sulle pere pelate, lasciando in evidenza il piccolo. spennellate con latte e cuocete in forno.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia (o pasta frolla)
- pere
- latte

Ricette simili

- Sfogliata Alle Pere
- Crostata Di Pere E Cioccolata
- Sfogliata Di Pere
- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Torta Fenetre D'amour

Pere Pralinate Alle Spezie

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere e lasciatele intere. Sistematele in piedi in una casseruola, copritele d'acqua.
Aggiungete un cucchiaino di cannella, lo zucchero, i chiodi di garofano, il burro e la buccia d'arancia intera privata della sottostante pellicina bianca amara.
Cuocete 20 minuti a fuoco moderato.
Sgocciolate le pere.
Fate ridurre di un terzo lo sciroppo, filtratelo al colino, raccoglietelo in un pentolino, aggiungetevi la panna, mescolate, ponete sul fuoco e portate a bollore per due volte.
Ritirate.
Tagliate le pere a fette non tanto sottili. Distribuitele a raggiera sul piatto da portata e ricopritele con la crema alle spezie.
Spolverizzate la superficie con un pizzico di cannella.
Servite accompagnando con biscotti secchi a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 12 cl di panna
- 20g di burro
- 20g di zucchero
- 2 chiodi di garofano
- 1 arancia
- 1 cucchiaino di cannella

Ricette simili

- Pere Al Vino (3)
- Pere Al Forno (3)
- Pere Al Forno
- Pere Al Vino Rosso (2)
- Pere Al Forno (2)

Pere Ricoperte Di Cioccolato

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavate con cura le pere, sbucciatele e privatele del torsolo. Adagiatele in una pirofila con l'aggiunta del vino e spolverizzatele con lo zucchero. Cuocetele in forno preriscaldato per circa 10 minuti a 80 gradi, toglietele dal forno, sgocciolatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo, in una pentola, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria con l'aggiunta del brandy e versatelo sulle pere in modo da ricoprirle ben bene.
Lasciate raffreddare il tutto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 250g di cioccolato fondente
- 100g di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di brandy

Ricette simili

- Pere Al Cioccolato
- Pere Al Bacio
- Pere Al Cioccolato (7)
- Pere Al Cioccolato (2)
- Crostata Meringata Di Pere Al Cioccolato

Pere Ricoperte Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Cuocete le pere in acqua bollente leggermente zuccherata per 10 minuti.
Sbucciate le pere e disponetele sul piatto da portata; nel frattempo scaldate a bagnomaria in un pentolino la Nutella.
Versate la Nutella sulle pere e guarnite il piatto con la panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere kaiser
- 6 cucchiai di nutella
- per guarnire:
- panna montata

Ricette simili

- Dolce Di Castagne Ricoperto Di Nutella
- Crostata Di Nutella
- Crostata Di Pere E Cioccolata
- Semifreddo Di Pere
- Pere Caramellate In Padella (2)

Pere Ripiene

Dolce a base di pere

Ricetta

Far cuocere a metà cottura le pere sbucciate con la metà dello zucchero.
Togliere il picciolo, svuotarle e mescolare la polpa con gli amaretti sbriciolati, le mandorle tritate, il cedro a pezzetti e il rum.
Riempire le pere con questo composto, cospargerle con il rimanente zucchero, bagnarle con il vino bianco e terminare la cottura in forno.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pere
- 200g di zucchero
- 4 biscotti amaretti
- 25g di mandorle
- 1 bicchierino di rum
- 2 bicchieri di vino bianco
- cedro candito

Varianti

- Pere Ripiene (2)
- Pere Ripiene Al Gelato
- Pere Ripiene Di Amaretti, Salsa Al Cioccolato E Zucchero Di Canna

Ricette simili

- Crema Ai Biscottini
- Dolce Di Frutta
- Budino Di Pere E Mele
- Budino Di Mele E Pere
- Cestini Di Croccante Con Panna

Pere Ripiene (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere; con lo scavino eliminate il torsolo cercando di non sciupare la polpa; spruzzatele con il succo di limone perché non anneriscano.
Tagliate a pezzetti i datteri, uniteli all'altra frutta e riempite la cavità delle pere con questo composto. allineatele in una pirofila e versatevi due dita d'acqua.
Cuocete in forno a 180 gradi per 40 minuti e, se ancora durette, proseguite la cottura.
Passate le pere su un piatto da portata, nappatele con il loro sugo e lasciatele raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 4 datteri snocciolati
- 3 cucchiai di uvetta sultanina
- 30g di gherigli di noci
- 30g di mandorle tritate
- succo di limone

Varianti

- Pere Ripiene
- Pere Ripiene Al Gelato
- Pere Ripiene Di Amaretti, Salsa Al Cioccolato E Zucchero Di Canna

Ricette simili

- Bireweck
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Praline Al Miele
- Insalata Di Pere
- Macedonia Alla Nutella

Pere Ripiene Al Gelato

Dolce a base di pere

Ricetta

Tritate le mandorle, lavate ed asciugate le pere.
Eliminare con l'apposito attrezzo l'interno di 4 pere (picciolo, torsolo e semi).
Lasciate Il gelato a temperatura ambiente fino a quando non si è ammorbidire tanto da essere messo in una sacca da pasticciere, inserendolo così all'interno delle pere.
Avvolgete le pere con carta argentata e mettetele in freezer per un'ora. Trascorso questo tempo togliete le pere dal freezer e lasciatele riposare per 10 minuti, durante i quali pulite, lavate ed asciugate i ribes. Frullatene i 3/4 con lo zucchero preparando così una salsa semidensa.
Prendete la pera rimasta intera e tagliatela a metà eliminando dalle due parti ottenute il torsolo e buona parte della polpa, in maniera tale da ottenere due contenitori che serviranno per ospitare la salsa di ribes appena fatta.
Tagliate le pere gelate a fette orizzontali larghe circa 2-3 cm. Sistematele su un piatto di portata cospargendole con le mandorle tritate e accompagnandole con la salsa al ribes.
Decorate con grappoli di ribes e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 5 pere mature
- 200g di gelato alla fragola
- 200g di ribes rossi
- 100g di mandorle pelate
- 4 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Affogato Alla Banana (2)
- Insalata Di Pere
- Frappè Di Anguria
- Coppe Alla Granatina
- Coppe Melba

Pere Ripiene Di Amaretti, Salsa Al Cioccolato E Zucchero Di Canna

Dolce a base di pere

Ricetta

Pulire le pere praticandovi un foro al centro e poi tagliarle a rondelle.
Sciogliere in padella il burro con 2 cucchiai di zucchero di canna, unire le pere e cuocere per 5 minuti. Poi sbriciolare e mescolare gli amaretti con un cucchiaio di cacao, farcire le pere ed infornarle per 5 minuti spolverandole con lo zucchero di canna. Nella padella unire il restante cacao con poca acqua e fare la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere
- 1 noce di burro
- 50g di biscotti amaretti
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 3 cucchiai di zucchero di canna

Ricette simili

- Salame Di Cioccolato
- Gratin Di Pere
- Palpiton
- Cioccolatini All'amaretto
- Pesche Al Cioccolato

Pere Ubriache Alla Crema

Dolce a base di pere

Ricetta

Lavare le pere e metterle in una pirofila con tutti gli ingredienti escluso il gelato. Cuocerle in forno a calore medio per circa 1 ora. Quando le pere saranno morbide disporne una su ogni piattino, bagnarla col fondo di cottura e guarnire ogni porzione con una pallina di gelato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere acerbe
- 200g di vino rosso invecchiato
- 100g di vino porto
- 200g di zucchero
- 1/2 di limone (succo)
- 4 palline di gelato alla crema

Ricette simili

- Pere Con Gelato
- Pere Al Rum
- Pere Al Bacio
- Gelato Allo Zabaglione
- Coppa Teen-ager

Pere Vestite

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate una pasta frolla con la farina, burro, zucchero e l'uovo e, mentre la lascerete riposare, preparare le pere. Sbucciatele, spruzzatele con un po' di limone e svuotatele dal basso. Poi stendete la pasta, dividetela in quadrati e in ognuno avvolgete una pera dopo aver riempito il buco con un po' di marmellata.
Dorate la pasta con un uovo sbattuto e mettete le pere in forno fino a che la pasta non sia colorita.
Servite cosparse di zucchero a velo vanigliato.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pere
- 200g di farina
- 100g di burro
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- succo di limone
- zucchero a velo vanigliato

Varianti

- Pere Vestite Di Cioccolato

Ricette simili

- Torta Di Pere (3)
- Torta Alcazar
- Biscotti Al Limone
- Pastine Alle Mandorle
- Frittelle Di Mele (6)

Pere Vestite Di Cioccolato

Dolce a base di pere

Ricetta

Mettete in una casseruola lo zucchero con qualche goccia d'acqua e fatelo sciogliere. Unitevi le pere sbucciate lasciando attaccato il picciolo.
Aggiungete il vino e un bicchiere di acqua.
Portate a cottura rigirando di tanto in tanto i frutti. Ci vorrà quasi un'ora. Dopo questo tempo, togliete le pere e disponetele ritte su un piatto. Lasciatele raffreddare.
Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con la panna.
Rivestite con il cioccolato le pere e lasciate raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere williams mature ma molto sode
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 stecca di vaniglia
- 250g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di panna fresca

Ricette simili

- Mousse Di Kiwi E Banana
- Fonduta Alla Vaniglia
- Pears Sweet Brochettes
- Tartufo Al Caffè
- Crostata Meringata Di Pere Al Cioccolato

Pesche Agli Amaretti

Dolce a base di pesche

Ricetta

Scolate bene le pesche.
Prendete due mezze pesche, tagliatele a pezzettini e unitevi gli amaretti sbriciolati, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il burro: mescolate molto bene e riempite con questo composto le mezze pesche.
Disponete le pesche in una teglia leggermente imburrata e passatele al forno per qualche minuto. Prima di servire, spolverate con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 mezze pesche sciroppate
- 100g di biscotti amaretti
- 1 uovo
- 60g di zucchero
- 80g di burro
- 1 bicchierino di liquore
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Di Pesche (2)
- Pesche Ripiene (4)
- Pesche Alla Parigina
- Pesche Col Ripieno
- Frutta A Sorpresa

Pesche Al Cioccolato

Dolce a base di pesche

Ricetta

Tagliare le pesche a pezzetti di media grandezza, unire lo zucchero e farle cuocere ancora per 10 minuti dopo che avranno raggiunto il bollore. A questo punto, aggiungere il cacao in polvere e gli amaretti tritati.
Lasciare cuocere ancora per pochi minuti.
Lasciare raffreddare, poi mettere in frigo. Sono ottime come fresco dessert estivo. Per i più golosi, si propone di utilizzarle come guarnizione per una buona crema gialla.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesche mature
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 10 biscotti amaretti

Varianti

- Pesche Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Farcite Al Cacao
- Bonet (2)
- Budino Di Pesche (2)
- Torta Agli Amaretti

Pesche Al Cioccolato (2)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Immergete per alcuni minuti le pesche nell'acqua calda e poi spellatele delicatamente senza rovinare la polpa.
Frullate le pesche sciroppate, raccogliete il passato in una terrina e tenete nel congelatore per un'ora abbondante. Intanto, in una casseruolina, fate sciogliere a calore moderato il cioccolato con la panna e lo zucchero a velo e, quando il composto ha assunto la consistenza di una crema omogenea, ritirate il recipiente dal fuoco e mescolando fate raffreddare.
Togliete dal congelatore il passato di pesche quando non è ancora del tutto ghiacciato, ma comincia ad avere una consistenza granulosa. Disponetelo su un piatto da portata e sopra adagiatevi le pesche bianche spellate, divise a metà e private del nocciolo.
Tenete in frigorifero.
Versate la salsa fredda sulle pesche e poi decoratele con le nocciole sgusciate e tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato amaro
- 4 pesche bianche
- 1 barattolo di pesche sciroppate
- 100g di nocciole
- 5 cl di panna
- 30g di zucchero a velo

Varianti

- Pesche Al Cioccolato

Ricette simili

- Cupola Gelata Al Pistacchio
- Frollette Di Pesche
- Pesche Agli Amaretti
- Banane Alle Pesche
- Frutta Sciroppata In Coppa

Pesche Al Forno

Dolce a base di pesche

Ricetta

Mettere le pesche nel forno caldo per 20 minuti, senza sbucciarle; pelatele prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- pesche non ancora mature

Varianti

- Pesche Al Forno (2)

Ricette simili

- Salsa Alle Pesche
- Pesche Al Cioccolato
- Frullato Di Pesche E Banane
- Crema Di Pesche
- Pesche Ripiene (3)

Pesche Al Forno (2)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciate le pesche e dividetele a metà; sbriciolate gli amaretti, unite lo zucchero e le mandorle tritate;aggiungete al composto una pesca e frullate; insaporite con il marsala.
Riempite con la crema ottenuta le mezze pesche, mettete su ognuna un fiocchetto di burro e infornate a 200 gradi per mezz'ora.
Fate raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 5 pesche gialle
- 100g di biscotti amaretti
- 2 cucchiai di vino marsala
- alcune di mandorle tritate
- 30g di burro
- 50g di zucchero

Varianti

- Pesche Al Forno

Ricette simili

- Pesche Al Riso
- Pesche Farcite Al Cacao
- Pesche Alla Crema (2)
- Pesche Argentate
- Pesche Ripiene (2)

Pesche Al Riso

Dolce a base di pesche

Ricetta

Lessate il riso nel latte al quale avrete aggiunto un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone Quando sarà cotto, toglietelo dal fuoco ed unite gli amaretti sbriciolati, 50 g di zucchero, i tuorli delle uova, il burro ed infine gli albumi montati a neve.
Tagliate le pesche a metà, togliete il nocciolo, scavate la polpa (che unirete al riso) e riempite il vuoto con il composto. Disponetele in una teglia imburrata, cospargetele di zucchero, versate il marsala e cuocete per 20 minuti circa.
Potete servirle sia calde che fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di riso
- 4 pesche gialle
- 50g di biscotti amaretti
- 75 cl di latte
- 100g di zucchero
- 2 uova
- 20g di burro
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 pizzico di sale
- limone

Ricette simili

- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Alla Crema (2)
- Pesche Farcite Al Cacao
- Pesche Argentate
- Pesche Ripiene (2)

Pesche Al Rum

Dolce a base di pesche

Ricetta

Mettere le pesche intere in acqua in ebollizione e farle bollire per 2-3 minuti. Sbucciarle, privarle del nocciolo, tagliarle a pezzi e coprirle con lo zucchero e il rum.
Lasciare in frigorifero per circa 2 ore e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesche
- 100g di zucchero
- 1 bicchiere di rum

Varianti

- Pesche Al Rum (2)

Ricette simili

- Frollette Di Pesche
- Pesche Al Cioccolato (2)
- Budino Di Pesche
- Torta Di Pesche
- Marmellata Di Pesche

Pesche Al Rum (2)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Mettere per 2-3 minuti le pesche intere in acqua in ebollizione. Pelarle e coprirle con lo zucchero e il rum.
Servire fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesche
- 1 bicchiere di rum
- 100g di zucchero

Varianti

- Pesche Al Rum

Ricette simili

- Frollette Di Pesche
- Pesche Al Cioccolato (2)
- Budino Di Pesche
- Torta Di Pesche
- Marmellata Di Pesche

Pesche Al Vino

Dolce a base di pesche

Ricetta

Lavare le pesche, tagliarle a fette e metterle in una grande coppa. Cospargerle di zucchero, coprirle di vino e lasciarle insaporire.
Mettere in frigorifero per circa 2 ore e servirle fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle duracine
- 4 cucchiai di zucchero
- vino rosso

Varianti

- Pesche Al Vino Rosso

Ricette simili

- Composta Estiva Del Bosco
- Pesche Alle Fragoline
- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Allo Zabaglione (2)
- Macedonia (3)

Pesche Al Vino Rosso

Dolce a base di pesche bianche

Ricetta

Per 5 minuti immergete le pesche in una casseruola d'acqua bollente. Sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda e sbucciatele. Tagliatele in due ed eliminate il nocciolo. In una casseruola cuocete per circa 10 minuti il vino con lo zucchero, una bustina di zucchero vanigliato, il chiodo di garofano e un pizzico di noce moscata.
Aggiungete le pesche, lasciate cuocere per altri 10 minuti e sgocciolatele.
Fate ridurre lo sciroppo, versatelo sulle pesche e lasciate macerare mezza giornata.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesche bianche
- 100 cl di vino rosso
- 170g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di noce moscata

Ricette simili

- Pere Al Vino Rosso
- Pere Al Vino (3)
- Dessert Di Riso Al Ribes
- Ciliegie Al Vino Con Gelato
- Pesche Al Cioccolato (2)

Pesche Alla Crema

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciare le pesche, dividerle a metà, togliere un po' di polpa, tritarla e metterla da parte.
Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina, il sale e il latte caldo profumato con la scorza di limone.
Cuocere la crema finché sarà densa. Disporla nelle mezze pesche, cospargere con la polpa tritata mescolata al liquore e decorare con le ciliegie.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle
- liquore
- 8 ciliegie candite
- 4 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 40g di farina
- 1 pizzico di sale
- 50 cl di latte
- 1 scorza di limone

Varianti

- Pesche Alla Crema (2)
- Pesche Alla Crema Di Vino

Ricette simili

- Pastine Da Tè
- Zuppa Inglese (4)
- Torta Meringata All'arancia
- Ananas Alla Crema
- Pesche Farcite Al Cacao

Pesche Alla Crema (2)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Tagliare le pesche a metà, snocciolarle e levare con un cucchiaino parte della polpa.
Unire alla crema pasticciera gli amaretti sbriciolati, amalgamare bene e riempire le pesche. Disporle su una teglia imburrata, spolverizzarle di zucchero, bagnarle con il vino e passarle in forno, a calore moderato, per 1 ora. Prima di servirle, versarvi sopra il fondo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 10 pesche gialle
- 1 tazza di crema pasticciera
- 10 biscotti amaretti
- 30g di zucchero
- 1 bicchiere di vino moscato
- per la teglia:
- burro

Varianti

- Pesche Alla Crema
- Pesche Alla Crema Di Vino

Ricette simili

- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Al Riso
- Pesche Argentate
- Pesche Ripiene (2)
- Dolce Di Crema

Pesche Alla Crema Di Vino

Dolce a base di pesche

Ricetta

Pelate le pesche, ponetele in una casseruola, copritele con il vino rosso, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio fino a che saranno diventate morbide. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.
Levate le pesche dal vino e tenetele da parte per farle raffreddare. Nel vino di cottura ponete la gelatina di frutta e il composto di uova.
Fate a cuocere a fuoco basso mescolando.
Spegnete il fuoco e mescolate fino a che non sarà raffreddato.
Tagliate a metà le pesche e privatele del nocciolo.
Disponete due metà su un piattino e ricopritele con la crema.
Mettete in frigorifero per mezz'ora prima di servire, decorando a piacere con i lamponi ogni piattino.

Ingredienti per 8 persone

- 4 pesche
- 25 cl di vino rosso
- 4 tuorli d'uovo
- 125g di zucchero
- 4 cucchiai di gelatina di ribes o gelatina di lamponi
- per decorare:
- alcuni di lamponi

Ricette simili

- Rotolo Ai Lamponi
- Lamponi Al Liquore
- Crema Estiva
- Crema Bavarese Con Salsa Di Lamponi
- Dessert Ai Frutti Rossi

Pesche Alla Melba

Dolce a base di pesca

Ricetta

Mettete in una coppa mezza pesca e sopra sistemate 3 palline di gelato misto.
Guarnite il tutto con mandorle e coprite con cioccolato caldo; infine cospargete di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di pesca
- gelato misto
- mandorle
- cioccolato caldo
- panna montata

Ricette simili

- Gelato Di Cioccolato Al Seltz
- Coppe Di Gelato Alla Pesca
- Torta Gelata Alla Meringa
- Coppa Di Banane
- Pere Gelato

Pesche Alla Parigina

Dolce a base di mezze pesche sciroppate

Ricetta

Tostare le mandorle in forno e tritarle.
Sbattere le uova con la farina poi unire le mandorle, gli amaretti tritati molto finemente, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.
Amalgamare bene il composto.
Fondere il burro in una teglia e disporvi le mezze pesche; riempirle con il composto e spolverizzarle con lo zucchero vanigliato.
Cuocere in forno caldo per circa 25 minuti finché il ripieno si sarà rassodato.

Ingredienti per 4 persone

- 8 mezze pesche sciroppate
- 50g di burro
- 50g di zucchero
- 50g di biscotti amaretti
- 50g di mandorle
- 25g di farina
- 2 uova
- 1 limone
- zucchero vanigliato

Ricette simili

- Pesche Agli Amaretti
- Torta Di Pesche (2)
- Pesche Ripiene (4)
- Pesche Calde
- Pesche Col Ripieno

Pesche Alle Fragoline

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Sbollentate le pesche per alcuni minuti e spellatele. Tagliatele in due ed eliminate il nocciolo. Adagiatele in un piatto da portata. Spolverizzatele di zucchero e riempite con le fragoline l'incavo delle pesche.
Diluite tre cucchiai di marmellata con due o tre cucchiai di vino dolce, versatela sulle fragoline.
Lasciate insaporire al fresco per alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pesche gialle
- 300g di fragoline
- 100g di zucchero
- 50 cl di vino bianco dolce
- 3 cucchiai di marmellata di fragole

Ricette simili

- Torta Allo Yogurth
- Macedonia (3)
- Macedonia Frizzante (2)
- Macedonia
- Composta Estiva Del Bosco

Pesche Allo Sciroppo Con Gelato All'amaretto

Dolce a base di pesche

Ricetta

Fare bollire la panna, a parte intanto in una ciotola sbattere i tuorli con 70 g di zucchero, sino anche siano diventati spumosi.
Unire, poco alla volta, la panna mescolando bene; aggiungere 100 g di amaretti, amalgamare bene il composto e, quando si sarà raffreddato, metterlo nella gelatiera.
Preparare le pesche mettendole in un tegame, dopo averle lavate, con il resto dello zucchero e acqua quanto basta fino a ricoprirle. A seconda della dimensione dovranno cuocere per 15-20 minuti, in modo che, pur rimanendo sode, si possano facilmente sbucciare. Toglierle dal fuoco, cuocendo ancora un poco lo sciroppo affinché si restringa. Quando il tutto sarà freddo preparare un piatto di portata con lo sciroppo come salsa sul fondo, le pesche affettate e disposte a raggiera sopra e, al centro, il gelato.
Cospargere le pesche con gli amaretti rimasti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesche saporite non troppo mature
- 270g di zucchero di canna
- 120g di biscotti amaretti sbriciolati
- 300g di panna
- 3 tuorli d'uovo

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta
- Pesche Ripiene (3)
- Budino Di Pesche (2)
- Crostata Di Castagne E Ricotta
- Teglia Di Pesche E Fichi

Pesche Allo Zabaglione

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciate le pesche ben mature, apritele togliendo il nocciolo e posate ciascuna in una coppa.
Versate sopra ad ognuna un cucchiaio di marsala e lasciate macerare per un'ora.
Preparate intanto uno zabaglione con tre tuorli d'uovo, un bicchiere di marsala e lo zucchero. A preparazione ultimata versate lo zabaglione sulle pesche. Prima di servire fatele ghiacciare in frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pesche
- 1 bicchiere di vino marsala
- 3 tuorli d'uovo
- 75g di zucchero

Varianti

- Pesche Allo Zabaglione (2)
- Pesche Allo Zabaglione (3)

Ricette simili

- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione
- Zabaglione (4)
- Zabaglione (2)
- Farcitura Allo Zabaglione
- Budino Alle Pesche

Pesche Allo Zabaglione (2)

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Cuocere le pesche con il vino, i chiodi di garofano, 3 cucchiai di zucchero, la cannella e un po d'acqua.
Bollire finché le pesche diventano morbide e levarle. Far ridurre lo sciroppo a fuoco vivace.
Togliere dal fuoco e eliminare le spezie.
Pelare le pesche, disporle in 4 coppe, coprirle con lo sciroppo e mettere in frigo.
Preparare uno zabaglione con i tuorli, il Marsala e lo zucchero, metterlo nelle coppe e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle
- 2 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella
- 2 bicchieri di vino bianco
- 7 cucchiai di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di vino marsala

Varianti

- Pesche Allo Zabaglione
- Pesche Allo Zabaglione (3)

Ricette simili

- Budino Alle Pesche
- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione
- Aspic Di Pesche Al Dolcetto
- Pesche Al Forno (2)
- Dolce Di Frutta Meringata

Pesche Allo Zabaglione (3)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Preparate lo zabaglione.
Pelate le pesche e tagliatele a spicchi. Disponetele in una coppa, spolverizzate di zucchero e versate sopra lo zabaglione.
Mettete in frigo per qualche ora e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pesche
- zucchero
- per lo zabaglione:
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 mezzi gusci di vino bianco (o vino marsala)

Varianti

- Pesche Allo Zabaglione
- Pesche Allo Zabaglione (2)

Ricette simili

- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione
- Torta Quasi Meringa
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata
- Flan Di Pesche E Zabaglione Al Profumo Di Moscato
- Soufflé Con Zabaglione

Pesche Argentate

Dolce a base di pesche

Ricetta

Prendete delle pesche belle, grosse e sode, lavatele, sbucciatele, tagliatele a metà e togliete il nocciolo.
Preparate un ripieno con le noci tritate, lo zucchero, gli amaretti sminuzzati e il cacao.
Distribuite il composto nell'incavo di ciascuna mezza pesca, adagiate su ciascuna un fiocchetto di burro ed avvolgetela in un foglio di carta stagnola chiudendo bene il cartoccio.
Mettete in forno mezz'ora a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle
- 4 noci
- 50g di zucchero
- 30g di cacao
- 30g di burro
- 2 biscotti amaretti

Ricette simili

- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Farcite Al Cacao
- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Alla Crema (2)

Pesche Bellini

Dolce a base di pesche a polpa bianca

Ricetta

Pelare le pesche, affettarle e dividerle in 4 coppette. Spolverizzarle con lo zucchero e la cannella; unire poche gocce di vaniglia e coprire con lo spumante.
Tenere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche a polpa bianca
- 4 cucchiai di zucchero
- vino spumante secco
- poche gocce di essenza di vaniglia
- cannella in polvere

Ricette simili

- Torta Al Cocco E Ananas
- Baklavas
- Torta Di Frutta Secca
- Bicciolani
- Macedonia Raffinata (2)

Pesche Calde

Dolce a base di mezze pesche sciroppate

Ricetta

Scolare le pesche dallo sciroppo e frullarne 2.
Tritare nel mixer gli amaretti e la frutta secca.
Unire alla purea di pesche i tuorli, il trito di frutta e biscotti, il miele e un po' di cannella.
Mescolare bene e suddividere il composto nelle altre mezze pesche. Disporle in una pirofila poco imburrata e infornare a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 10 mezze pesche sciroppate
- 8 biscotti amaretti
- 50g di frutta secca mista (noci, noccioline, nocciole, mandorle)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di miele fluido
- cannella in polvere
- burro

Ricette simili

- Pesche Col Ripieno
- Pesche Alla Parigina
- Dolce Di Frutta
- Zuppa Inglese Velocissima
- Dolce Di Frutta Secca

Pesche Col Ripieno

Dolce a base di pesche sciroppate

Ricetta

Sbriciolate gli amaretti e la cioccolata, aggiungete gli albumi montati a neve e versate il composto nelle mezze pesche, disposte in una teglia da forno imburrata.
Cuocete a 180 gradi per mezz'ora.
Servite tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 8 mezze pesche sciroppate
- 4 biscotti amaretti
- 2 albumi d'uovo
- 50g di cioccolata amara
- burro

Ricette simili

- Pesche Calde
- Pesche Ripiene (4)
- Frutta A Sorpresa
- Pesche Agli Amaretti
- Pesche Alla Parigina

Pesche Farcite Al Cacao

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Sbucciare le pesche, tagliarle a metà, eliminare il torsolo e, con un cucchiaino, scavare un po' d polpa nella parte interna e raccoglierla in 1 terrina; mescolarvi la metà dello zucchero, il cacao, la scorza grattugiata del limone, le mandorle sbucciate e tritate, gli amaretti pestati e il tuorlo; mescolare e unire poco brandy.

Riempire con il composto la cavità delle pesche, disporle in 1 tegame, cospargerle con il rimanente zucchero e infornare a 180 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle
- 100g di zucchero
- 50g di mandorle
- 50g di biscotti amaretti
- 25g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 scorza di limone
- poco di brandy

Ricette simili

- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Argentate
- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Al Cioccolato

Pesche Gratinate

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Frullate i lamponi con il liquore e lo zucchero a velo, passateli da un setaccio fine e versateli sulle pesche pelate e tagliate a spicchi.
Lasciate marinare per 1 ora.
Sbattete intanto i tuorli con lo zucchero semolato. Quando sono gonfi e spumosi, amalgamatevi la ricotta passata al setaccio, l'estratto di mandorle e le mandorle a scaglie.
Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo e uniteli delicatamente al composto di uova con un movimento dall'alto in basso.
Unite allo stesso modo la panna montata. Al momento di servire, riscaldate brevemente in forno caldissimo le pesche con la marinata, distribuitele in 4 piatti, copritele con la crema e fatele gratinare sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche gialle
- 100g di lamponi
- 50g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di grand marnier
- per la crema:
- 4 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 80g di zucchero semolato
- 80g di zucchero a velo
- 160g di ricotta
- 6 gocce di estratto di mandorle
- 1 cucchiaio di mandorle a scaglie
- 1 cucchiaio di panna montata

Ricette simili

- Tartellette Con Crema Al Grand Marnier
- Torta Sbronza Irlandese
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Pesche In Ghiaccio

Dolce a base di pesche

Ricetta

Lavare le pesche e sbollentarle per 2 minuti; quindi scolarle e pelarle subito.
Allargare su un foglio di carta lo zucchero a velo e farvi rotolare le pesche, in modo che ne rimangano completamente rivestite.
Lavare e asciugare il limone e strofinare i quadretti di zucchero sulla scorza affinché si impregnino della sua essenza. Disporre le pesche in un recipiente di vetro ampio, e distribuire i quadretti di zucchero fra le pesche.
Mettere il recipiente nel frigo per 3 ore e servire ben ghiacciato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche
- 50g di zucchero a velo
- 6 quadretti di zucchero
- 1 limone

Ricette simili

- Pesche Al Cioccolato (2)
- Coppe Di Gelato Ai Lamponi
- Macedonia Di Pesche Al Maraschino
- Macedonia Allo Yogurth (2)
- Pesche Gratinate

Pesche Intere Sciroppate

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Sbucciare le pesche e forarle in più punti con uno spillone, arrivando fino al nocciolo. Disporle in una terrina a bordi alti in un solo strato e coprirle con lo sciroppo (primo) bollente.
Coprire con un canovaccio e lasciar riposare per 24 ore.
Togliere le pesche e sistemarle in vasi di vetro che si possano chiudere ermeticamente.
Preparare il secondo sciroppo e lasciarlo raffreddare, poi unirvi l'alcool.
Aromatizzare a piacere con un po' di vaniglia in polvere.
Versare sulle pesche e coprirle bene prima di chiudere i vasi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pesche gialle a polpa dura non troppo grosse
- primo sciroppo:
- 150 cl di acqua
- 500g di zucchero
- secondo sciroppo:
- 500g di acqua
- 750g di zucchero
- 100 cl di alcool per liquori

Ricette simili

- Ginger Biscuits
- Crema Al Cocco
- Soufflé Di Pesche E Yogurth
- Pere Caramellate In Padella (2)
- Pere Caramellate In Padella

Pesche Melba

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciare le pesche e cuocerle per 5 minuti in acqua e zucchero. Farle raffreddare, metterle in una coppa, cospargerle con la gelatina di lamponi diluita e unire il gelato.
Aggiungere un cucchiaio di panna e una amarena per ciascuna pesca e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche
- gelatina di lamponi
- gelato alla vaniglia
- 4 cucchiai di panna montata
- amarene sciroppate
- zucchero

Ricette simili

- Coppe Melba
- Coppe Prelibate All'albicocca
- Coppe Di Gelato Ai Lamponi
- Gelato Con Crema Di Albicocche
- Melone Al Gelato (2)

Pesche Meringate

Dolce a base di pesche

Ricetta

Dividete a metà le pesche, scartate il nocciolo e allineatele in una casseruola, con la parte tagliata i basso. Bagnatele con il liquore, cospargete di zucchero, coprite e cuocete 5 minuti a fiamma bassa.
Estraete le mezze pesche, fatele intiepidire e spellatele. Allineatele in una pirofila imburrata, con la parte tagliata in alto.
Sbriciolate gli amaretti, inumiditeli con il liquido di cottura e distribuiteli sulle pesche.
Montate a neve fermissima gli albumi, amalgamatevi lo zucchero a velo e ricoprite le pesche con la meringa preparata.
Ponete sotto il grill del forno ben caldo per qualche minuto, fino a quando la meringa ha preso leggermente colore.
Servite caldo, tiepido o freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche grandi
- 2 cucchiai di brandy
- 3 cucchiai di zucchero
- 6 biscotti amaretti
- 3 albumi d'uovo
- 100g di zucchero a velo
- per la pirofila:
- burro

Ricette simili

- Teglia Di Pesche E Fichi
- Parfait Di Pesche Al Brandy
- Soffiatini Alle Pesche
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Pesche Farcite Al Cacao

Pesche Ripiene

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciare le pesche, dividerle a metà, e togliere il nocciolo; sbriciolare gli amaretti; grattugiare la carota.
Mescolare gli amaretti con la carota e l'uovo e farcire le pesche con questo composto.
Imburrare una teglia, disporvi le pesche, bagnare con il liquore, cuocere in forno per circa 20 minuti, cospargere di zucchero, infornare per altri 5 minuti, far caramellare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche
- 8 biscotti amaretti
- 1 carota
- 1 uovo
- 1/2 bicchierino di vino porto
- burro
- zucchero

Varianti

- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Ripiene (4)
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella

Ricette simili

- Pesche Agli Amaretti
- Budino Di Pesche
- Pesche Al Forno (2)
- Pesche Alla Crema (2)
- Pesche Al Riso

Pesche Ripiene (2)

Dolce a base di pesche gialle

Ricetta

Lavate quattro pesche, asciugatele, dividetele a metà senza sbucciarle ed eliminate il nocciolo.
Togliete un po' di polpa al centro, raccoglietela in una ciotola, aggiungete tutta la polpa della restante pesca, lo zucchero, gli amaretti sbriciolati, i tuorli e il cacao.
Mescolate e riempite con questo composto le mezze pesche dando al ripieno la forma di cupoletta. Alla sommità di ognuna mettete un fiocchetto di burro.
Imburrate una teglia, adagiatevi le pesche e cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per un'ora. Servitele calde o tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 5 pesche gialle
- 60g di zucchero
- 30g di cacao
- 30g di burro
- 4 biscotti amaretti
- 2 tuorli d'uovo

Varianti

- Pesche Ripiene
- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Ripiene (4)
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella

Ricette simili

- Pesche Farcite Al Cacao
- Pesche Argentate
- Pesche Al Forno (2)
- Teglia Di Pesche E Fichi
- Pesche Alla Crema (2)

Pesche Ripiene (3)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Le pesche migliori sono quelle sciaparine, ovvero che si spaccano in mezzo per una leggera pressione delle dita: a La Morra le chiamano persi del porèt e sono leggermente ovali, a forma di limone, al quale assomigliano anche per il colore e la superficie della buccia.
Prendete queste pesche oppure di un altro cultivar e sbollentatele rapidamente, quindi spaccatele a metà, sbucciatele e privatele dei noccioli. Si possono anche non sbucciare, tuttavia l'operazione è consigliabile onde evitare il fastidio in bocca della buccia indurita per la cottura, soprattutto nelle persone già allergiche di per sè alla buccia vellutata. In una terrina sbriciolate gli amaretti piuttosto finemente e uniteli al cacao, allo zucchero e ai tuorli d'uovo: amalgamate con cura e deponete questa farcia nell'incavo delle pesche dopo averlo adeguatamente (ma non troppo) allargato con un cucchiaino.
Sistemate le pesche così riempite in una teglia da forno e infornate a 160 gradi per mezz'ora circa.
Lasciate raffreddare e servite. Vino consigliato: Moscato d'Asti.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pesche gialle mature
- 100g di biscotti amaretti
- 2 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 tuorli d'uovo

Varianti

- Pesche Ripiene
- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Ripiene (4)
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella

Ricette simili

- Pesche Al Cioccolato
- Pesche Farcite Al Cacao
- Pesche Argentate
- Pesche Allo Sciroppo Con Gelato All'amaretto
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Pesche Ripiene (4)

Dolce a base di mezze pesche sciroppate

Ricetta

Polverizzare gli amaretti e grattugiare molto finemente la carota. Metterli in una ciotola e unirvi l'uovo, amalgamare bene il composto e usarlo per farcire le mezze pesche. Deporre le pesche in una teglia imburrata, irrorarle con il porto e cuocerle in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti; 5 minuti prima di estrarle dal forno cospargerle con lo zucchero e terminare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 mezze pesche sciroppate
- 8 biscotti amaretti
- 1 carota piccola
- 1 uovo
- burro
- zucchero
- 1/2 bicchierino di vino porto

Varianti

- Pesche Ripiene
- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Ripiene (3)
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella

Ricette simili

- Pesche Agli Amaretti
- Pesche Alla Parigina
- Pesche Col Ripieno
- Torta Di Pesche (2)
- Frutta A Sorpresa

Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella

Dolce a base di pesche

Ricetta

Aprite quattro pesche a metà, snocciolatele e levate solo un po' di polpa da ciascuna di esse.
Disponete la polpa in una terrina e aggiungetevi l'altra pesca, gli amaretti tritati e il burro.
Lavorate energicamente.
Riempite con il composto ciascuna pesca e disponete i frutti in una teglia da forno imburrata; fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 50 minuti circa.
Servite tiepide con un cucchiaio di Nutella fusa a guarnire.

Ingredienti per 4 persone

- 5 pesche
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 25g di burro
- 4 cucchiai di nutella
- 10 biscotti amaretti

Ricette simili

- Pesche Farcite Al Cacao
- Teglia Di Pesche E Fichi
- Soffiatini Alle Pesche
- Pesche Ripiene (2)
- Salame Di Cioccolato

Pesche Sciroppate

Dolce a base di pesche

Ricetta

Tagliare le pesche in due parti, seguendo il solco che parte dal picciolo; reggendo con una mano una metà, ruotare con forza l'altra metà in modo da staccarla dal nocciolo; liberare anche l'altra metà dal nocciolo aiutandosi con un cucchiaio.
Sbucciare le mezze pesche e disporle nei barattoli; aggiungere, per ogni barattolo da 1/2 litro, 4 cucchiai di zucchero e 1/2 bicchiere d'acqua. Far bollire per 1/4 d'ora, togliere poi con un tubo l'acqua e far raffreddare i barattoli coperti.

Ingredienti per 4 persone

- pesche
- 4 cucchiai di zucchero
- 1/2 bicchiere di acqua

Varianti

- Pesche Sciroppate Alla Panna
- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione

Ricette simili

- Pesche Intere Sciroppate
- Gelato Di Pesche
- Sorbetto Di Pesche
- Composta Di Pesche
- Frollette Di Pesche

Pesche Sciroppate Alla Panna

Dolce a base di panna montata

Ricetta

Sbriciolate o frullate i savoiardi.
Raccogliete il ricavato in una ciotola e amalgamateli con la panna montata e lo sciroppo di amarena.
Riempite con il composto le mezze pesche e tenete in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesche sciroppate
- 100g di biscotti savoiardi
- 100g di panna montata
- 2 cucchiai di sciroppo d'amarena

Ricette simili

- Budino Di Pesche (3)
- Frutta A Sorpresa
- Banane Alle Pesche
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata
- Pavè Di Marroni

Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione

Dolce a base di pesche

Ricetta

Per lo zabaglione: in una ciotola immerso in un bagnomaria caldo, tenuto sul fuoco moderatissimo montate, con una frusta, i tuorli, lo zucchero e il Marsala, ottenendo un composto denso e spumoso; toglietelo dal bagnomaria, fatelo raffreddare bene, poi incorporatevi la panna montata.
Fate attenzione che questo sia ben freddo altrimenti la panna si smonta.
Spaccate le pesche a metà, pelatele e cuocetele per 3 minuti in uno sciroppo ottenuto portando a bollore 700 g di acqua con 200 g di zucchero e un pezzetto di cannella; sgocciolate poi le mezze pesche lasciatele raffreddare.
Schiacciate con la forchetta 200 g di fragoline addolcite con 100 g di zucchero, ottenendo una specie di salsina.
Versate nelle coppette lo zabaglione freddo, accomodatevi le pesche sciroppate, irroratele con la salsina di fragole, guarnitele con le fragoline rimaste e portatele subito a tavola. NB. Si possono utilizzare anche le pesche sciroppate pronte, ma quelle preparate in casa, specie se mature al punto giusto, risultano decisamente più gradevoli.

Ingredienti per 8 persone

- per la crema zabaglione:
- 200g di vino marsala secco
- 200g di panna montata
- 120g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- per completare:
- 4 pesche grandi
- 300g di zucchero
- 250g di fragoline di bosco
- 1 pezzetto di cannella

Ricette simili

- Composta Estiva Del Bosco
- Rotolo Meringato Alla Frutta
- Pesche Allo Zabaglione (3)
- Bavarese Speziata Con Salsa Zabaglione
- Crema Zabaglione Alla Panna

Pesche, Vino E Zucchero

Dolce a base di vino

Ricetta

In un bicchiere, spezzettare una bella pesca sugosa, vino rosso (annacquatissimo per i bimbi), zucchero a pioggia. Da mangiare rigorosamente con lo stuzzicadenti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesca sugosa
- vino rosso
- zucchero

Ricette simili

- Spiedini Di Frutta (2)
- Soufflé All'arancia
- Coppa Arcobaleno (2)
- Coppe Di Gelato Alla Pesca
- Ananas D'estate

Pezzelle

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 450g di farina
- 150g di zucchero
- 150g di strutto

Varianti

- Pezzelle (2)
- Pezzelle Di Pettorano

Ricette simili

- Ferratelle
- Parrozzilli
- Ravioli Ripieni Di Nutella
- Delizia Alle Noci
- Chiacchiere

Pezzelle (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di strutto
- 2 cucchiai di zucchero
- farina
- poco di liquore

Varianti

- Pezzelle
- Pezzelle Di Pettorano

Ricette simili

- Pizzelle
- Ferratelle (2)
- Bocconotti Calabresi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Parrozzilli

Pezzelle Di Pettorano

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di zucchero
- 500g di strutto
- 1500g di farina
- 10 uova
- 2 limoni (scorza grattugiata)
- 1 bustina di lievito
- 1 bottiglina di essenza di cannella

Ricette simili

- Ferratelle Di Pettorano
- Dolce Di Pasqua
- Pastiera
- Ciambellone
- Torta Di Noci (3)

Pezzetti Di Omelette Con Uvetta E Prugne Cotte

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Mescolate il latte, la farina, il sale e i tuorli finché non ottenete una pasta ben liscia, unite la neve battuta con lo zucchero.
Riscaldate in una padella una parte del burro, versatevi l'impasto, gettatevi sopra l'uvetta e friggete lentamente, voltate il tutto e completate la cottura nel forno. A questo punto spezzettate la pasta con la forchetta cercando di ottenere dei pezzetti irregolari da 3 o 4 cm l'uno, versatevi sopra il burro rimasto e saltate il tutto.
Zuccherate e servite insieme con le prugne cotte.

Ingredienti per 4 persone

- 30 cl di latte
- 140g di farina
- sale
- 4 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 30g di uvetta sultanina
- 40g di zucchero
- 60g di burro
- zucchero vanigliato a velo

Ricette simili

- Kaiserschmarren
- Kaiserschmarren (2)
- Delizia Dell'imperatore
- Torta Di Pere (3)
- Buchteln Ripieni Di Ricotta

Piadina Romagnola Farcita Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Disponete la farina a fontana sulla tavola, mettete al centro lo strutto, un pizzico di sale e tanta acqua calda quanto basta per ottenere un impasto piuttosto consistente.
Lavorate bene la pasta, poi dividetela in pezzetti e tenete questi ultimi in una terrina infarinata per evitare che si asciughino.
Stendete con un mattarello i pezzetti di impasto in dischi piuttosto sottili.
Cuocete le piadine nelle apposite piastre in terracotta da appoggiare su una brace. Appena la piastra sarà arroventata cuocete una piadina alla volta girandola più volte e punzecchiandola con una forchetta.
Servite le piadine spalmate con abbondante Nutella.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 100g di strutto
- sale
- acqua calda
- nutella

Ricette simili

- Ravioli Ripieni Di Nutella
- Pie Alla Nutella
- Pasta Fritta Con Nutella
- Ciambella Al Cioccolato
- Halva Di Semolino

Piccilatedde

Dolce a base di uova

Ricetta

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, unirvi 2 cucchiai di farina, fare una pastella molle e far lievitare 1 ora al caldo. Disporre a fontana la farina rimasta e porre al centro le uova, 30 g di strutto, sale, le scorze e il panetto lievitato.
Lavorare bene la pasta.
Aggiungere lo zucchero e lavorarla ancora un po'. Con lo strutto ungere uno stampo a ciambella e sistemarvi l'impasto lasciandolo lievitare per 4 ore.
Infornare a 200 gradi e dopo 10 minuti scendere a 170 gradi.
Cuocere per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di farina 00
- 100g di zucchero
- 35g di strutto
- 25g di lievito di birra
- 3 uova
- 1 arancia (scorza)
- 1 limone (scorza)
- sale

Ricette simili

- Dolce Di Pasqua
- Stiacciata
- Pizzelle Di Ersilia
- Ferratelle Morbide
- Torta Alla Ricotta

Piccole Gocce Di Cioccolato

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Pestare 250 g. di mandorle non sbucciate e battere a neve 6 albumi d'uovo. Quando questi sono ben montati, aggiungervi le mandorle pestate, 125 g. di cioccolata in polvere e dello zucchero alla vaniglia.
Mettere le pasta così preparata su di una lastra unta di burro ed infarinata a mezzo cucchiaio in modo da formare delle pallottole.
Cuocere a fuoco moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mandorle non sbucciate
- 6 albumi d'uovo
- 125g di cioccolata in polvere
- zucchero vanigliato
- burro
- farina

Ricette simili

- Sacher Torte (4)
- Torta Sacher (4)
- Torta Della Foresta Nera (4)
- Certosini
- Budino Di Cioccolato E Pane

Piccole Piramidi Di Frutta

Dolce a base di ananas

Ricetta

Mondate l'ananas dalla scorza e ricavatene otto fette dello spessore di un dito.
Pelate i kiwi e tagliateli a fette dello stesso spessore.
Fate lo stesso con le arance e con la banana tenendo presente che le arance devono essere pelate a vivo mentre le fettine di banana devono essere passate nel succo di limone per non farle annerire. Al momento di servire il dessert, mettete sui piatti una fetta di ananas, sopra a questa una fetta di arancia quindi una di kiwi e una di banana e su tutto una ciliegina.
Spolverate la frutta con poco zucchero, spruzzatela con il liquore e servite.
Potete preparare la frutta in anticipo conservandola in frigo ben chiusa ma è preferibile preparare i piatti solo al momento di servire il dessert. Per i bambini, sostituite il liquore con succo di arancia o con uno sciroppo alla frutta.

Ingredienti per 8 persone

- 1 ananas grande ben maturo
- 2 arance grandi
- 2 kiwi
- 1 banana
- 8 ciliegine rosse candite
- 1/2 di limone (succo)
- zucchero
- liquore (grand marnier, cointreau)

Ricette simili

- Crepes Alla Fiamma
- Arance Chantilly
- Macedonia Al Pompelmo (2)
- Macedonia Di Gennaio
- Ananas Ripieni

Piccole Risate

Dolce a base di riso

Ricetta

Cuocete il riso nel latte fino ad assorbimento del liquido.
Fate intiepidire, unite uovo, farina, zucchero e la buccia grattugiata di arancia e limone.
Amalgamate e friggete a cucchiaiate nell'olio d'oliva Scolate bene e spolverate con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di riso
- 40g di farina
- 40g di zucchero
- 100 cl di latte
- 1 uovo
- 1 arancia
- 1 limone
- olio d'oliva
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Frittelle Di Riso (6)
- Crostata Di Pinoli
- Chiacchiere Di Carnevale Al Forno

Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci

Dolce a base di zenzero

Ricetta

Per preparare i cake, montate il burro con 100 g di zucchero a velo, lavorando con una frusta o con lo sbattitore elettrico, fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso. Sempre lavorando, incorporate quindi lo zenzero grattugiato, l'uovo, i tuorli uno alla volta, il cioccolato fuso, freddo e infine la farina setacciata insieme con la fecola e un cucchiaino di lievito.

Imburrate e infarinate 12 stampini per creme caramel, riempiteli fino a due terzi con l'impasto preparato, distribuendolo equamente, quindi infornateli a 170 gradi per 25 minuti.

Preparate intanto la salsa al cioccolato: fate bollire per 2 minuti 100 g d'acqua con lo zucchero, poi aggiungete il cioccolato fondente tagliuzzato e, mescolando, lasciatelo sciogliere in modo da ottenere una salsina cremosa. Per la salsa al mango, invece, sarà sufficiente frullare la polpa del frutto con lo zucchero.

Sfornate i cake allo zenzero, sformateli, disponeteli nei piattini da porzione, spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli tiepidi, accompagnati con una cucchiaiata di ciascuna salsina, un ciuffo di panna montata, scagliette di mandorle e, volendo, anche guarnizioni di cioccolato.

Ingredienti per 12 persone

- per i cake:
- 100g di burro
- 120g di zucchero a velo
- 80g di farina
- 40g di cioccolato fondente
- 30g di fecola di patate
- 20g di zenzero fresco grattugiato
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- burro e farina per gli stampini
- scaglie di mandorle e panna per decorare
- per la salsa al cioccolato:
- 100g di zucchero
- 100g di cioccolato fondente
- per la salsa al mango:
- 150g di polpa di mango
- 100g di zucchero

Ricette simili

- Cuore Alle Violette
- Torta Sbriciolata (2)
- Crepes Al Cioccolato (4)
- Splendida Torta Maria
- Tronco Di Natale

Piccoli Flan Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Per fare la pasta brisée, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, 50 g di acqua, lo zucchero e il sale.

Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Avviate intanto il ripieno: passate al mixer le mandorle con 20 g di zucchero, ottenendo un trito piuttosto fine. In una ciotola, lavorate con una piccola frusta i tuorli con 100 g di zucchero, la vaniglina e l'essenza di mandorle.

Aggiungete il trito di mandorle, la ricotta e amalgamate bene il tutto per ottenere un composto omogeneo.

Tirate la pasta a 4 millimetri di spessore e, con essa, rivestite 6 stampini monodose da crostata riempiteli con il composto alle mandorle distribuendolo equamente; aggiungete le scagliette di mandorle per guarnire, quindi passate in forno a 200 gradi per 20 minuti circa.

Servite i flan tiepidi e, volendo, accompagnateli con una crema tiepida: noi abbiamo proposto i piccoli flan su un velo di panna fresca leggermente battuta contornata da un filetto di gelatina d'albicocche e con frutti di bosco freschi.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta brisée:
- 200g di farina
- 100g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 150g di ricotta
- 120g di zucchero
- 100g di mandorle pelate
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- alcune gocce di essenza di mandorle
- mandorle a scaglie

Ricette simili

- Tartellette Con Crema Al Grand Marnier
- Zuccotto Meringato Al Biancomangiare
- Torta Sbronza Irlandese
- Treccia Di Mandorle
- Pandolce Ai Semi Di Papavero

Piccoli Napoletani

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Le dosi sono per 35 'napoletani'.
Scottate le mandorle in acqua in ebollizione, indi scolatele, pelatele e tritatele finemente con la mezzaluna.
Ponete sulla spianatoia la farina, unite ad essa lo zucchero, le mandorle tritate e la vaniglina mescolando bene insieme questi ingredienti.
Fate la fontana e mettetevi al centro un uovo intero ed un tuorlo; unite il burro a pezzetti ed impastate lavorando la pasta solo quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti.
Fate poi con la pasta una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e tenetela in frigorifero per circa un'ora.
Imburrate ed infarinate tre placche da forno (se ne possedete solo una effettuerete la cottura in tre volte).
Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario stendetela a poco per volta all'altezza di un centimetro scarso e con un tagliapasta rotondo del diametro di 7 cm, a parete scannellata, ritagliate tutta la pasta.
Accomodate i dischi sulle placche già pronte, badando di lasciare tra uno e l'altro un poco di spazio perché cuocendo si allargano alquanto. Con un tagliapasta del diametro di due o tre cm tagliate la pasta al centro di ogni biscotto e con la punta di un coltellino asportate i minuscoli dischetti; rimpastateli poi insieme e unitamente ai ritagli di pasta stendetela di nuovo e ricavate altri 'napoletani'.
Mettete le placche in forno già caldo (190 gradi) e lasciatevele 7-10 minuti: rompendo un biscotto vi potrete accertare del giusto grado di cottura. Staccateli con delicatezza dalle placche e poneteli a raffreddare su una gratella; riposti in scatole di latta si conservano perfettamente e sono eccellenti.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina bianca
- 275g di zucchero semolato
- 200g di mandorle
- 200g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di vaniglina
- per le placche:
- burro
- farina

Ricette simili

- Biscottini Sottili
- Biscotti Mademoiselle
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Mandorlini
- Cuori Di San Valentino

Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole

Dolce a base di nutella

Ricetta

Tritate grossolanamente il cioccolato, mettetelo con il burro in una casseruolina e fatelo fondere a bagnomaria.
Sbattete l'uovo con due cucchiai di zucchero in una terrina e quando sarà ben montato aggiungete un cucchiaio di cacao setacciato. In un'altra pentolina scaldate la panna e il restante zucchero, toglietela dal fuoco e unite il tuorlo montato, il cioccolato fuso e i due cucchiai di Nutella mescolando velocemente.
Fate raffreddare il composto in frigorifero finché sia diventato consistente.
Tostate le nocciole, mettendole su una piastra da forno, infornatele a 180 gradi per una decina dì minuti e tritatele grossolanamente. Dopo aver disposto il trito di nocciole su un piatto, prelevate con un cucchiaio dal composto raffreddato delle dosi grandi come una noce, date loro con le mani una forma tondeggiante e infine rotolatele nelle nocciole.
Tenete i tartufi in frigo fino al momento di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato fondente
- abbondante di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiai di nutella
- 25g di burro
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di panna
- trito di nocciole

Ricette simili

- Tartufi Al Cacao
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Crema Di Cogne
- Salame Del Papa
- Millestrati Al Cioccolato

Pie Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Preparate la pasta mescolando lo strutto, il burro e la farina finché non assuma l'aspetto di tante briciole.
Unite alle 'briciole' l'acqua fredda leggermente salata e impastate fino ad ottenere una palla di pasta che farete riposare in frigo. Mentre la pasta riposa stendete sul fondo di uno stampo da 'pie' imburrato i savoiardi e ricopriteli di Nutella. I 'pie' non si sfornano ma si servono nell'apposita teglia.
Ricoprite i savoiardi e la Nutella con un coperchio di pasta: innanzitutto predisponete un anello di pasta sui bordi del recipiente incollandolo bene con un tuorlo.
Spennellate quindi la superficie dell'anello sempre con il tuorlo e fate aderire ad esso un disco di pasta pizzicando con le dita il bordo per ottenere un effetto decorativo.
Praticate infine sulla superficie tanti buchi con uno stuzzicadenti in modo da far uscire il vapore.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 100g di strutto
- 150g di burro
- 70g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di acqua
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 12 di biscotti savoiardi
- 1 barattolo di nutella

Ricette simili

- Charlotte Alle Nocciole E Nutella
- Dolce Al Cocco E Nutella
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella
- Tartellette Alla Nutella
- Zuppa Inglese Al Caffè E Nutella

Pie Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Per fare la brisée, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, 60 g di acqua fredda e un pizzico di sale.
Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.
Tirate quindi la pasta a mm 3 di spessore e, con i due terzi, rivestite uno stampo a cerniera di cm 24 di diametro, dopo averlo ben imburrato e infarinato.
Mettete nello stampo i savoiardi sbriciolati e 500 g di fragole tagliate a pezzettoni; cospargete con una cucchiaiata di zucchero e chiudete la pie con la pasta rimasta, rivoltandola ai bordi insieme con quella sottostante, in modo da formare un cordoncino.
Infornate la pie a 220 gradi per 30 minuti circa, spolverizzandola a metà cottura con abbondante zucchero a velo. Infine, passatela brevemente anche al grill.
Servite la pie tiepida accompagnata da una salsina preparata nel modo seguente: mettete in una casseruolina 250 g di fragole, 100 g di fragolino e un cucchiaio di zucchero; portate su fuoco moderato e fate cuocere finché il tutto si ridurrà in poltiglia cremosa. Frullatela calda con l'aggiunta di 150 g di fragolino.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta brisée:
- 300g di farina
- 120g di burro
- 80g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro
- farina
- per il ripieno e la salsa:
- 750g di fragole
- 250g di vino fragolino
- 8 biscotti savoiardi morbidi
- zucchero semolato
- zucchero a velo

Ricette simili

- Coppa Ricca Alla Frutta
- Mattonella Farcita Con Panna E Banane
- Torta Meringata All'arancia
- Trancio Al Cioccolato
- Offelle Reggiane

Pigna

Dolce a base di uova

Ricetta

Dopo aver amalgamato per bene tutti gli ingredienti, il composto viene messo a lievitare per un'intera notte. Quando la pasta è ben cresciuta viene versata nelle teglie precedentemente imburrate. Le pigne vengono infornate e successivamente tolte dal forno quando sono ben cotte. Alcuni usano decorare la pigna con l'albume dell'uovo montato a neve su cui si distribuiscono confettini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 10 uova
- 400g di zucchero
- 1 bustina di semi di anice
- 2 bicchieri di olio di semi
- 1 scodella di pasta lievitata
- lievito di birra
- per decorare:
- albume d'uovo
- confettini colorati

Varianti

- Pigna (2)
- Pigna (3)
- Pigna Di Pasqua

Ricette simili

- Colomb
- Buccellato Lucchese
- Ciaramicola
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Biscottini Semplici

Pigna (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare 500 g di farina, lo zucchero, 5 uova ed il lievito sciolto in acqua calda.
Lasciare riposare una intera notte; la mattina seguente unire la rimanente farina, lavorare l'impasto per circa mezz'ora e fare riposare per un'ora.
Foggiare la pasta a forma di ciambellone ed al centro inserire un uovo intero con tutto il guscio.
Infornare possibilmente in un forno a legna fatto ardere per circa un'ora e sfornare dopo due ore quando il dolce è ben colorito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina bianca
- 200g di zucchero
- 6 uova
- 100g di lievito di pane

Varianti

- Pigna
- Pigna (3)
- Pigna Di Pasqua

Ricette simili

- Pizza Remenata
- Buslan
- Tortene
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Cuori Di San Valentino

Pigna (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

La sera impastare un po' di lievito di pane sciolto con acqua tiepida con 500 g di farina.
Lasciare lievitare tutta la notte. La mattina ammassare questa pasta lievitata e con in più il lievito di birra e tutti gli ingredienti. L'uvetta e i canditi è bene metterli in ultimo.
Sbattere energicamente finché la pasta non si stacca dal tavolo.
Imburrare le teglie e lasciare crescere al caldo.
Infornare subito non appena raggiunto il punto ideale di lievitazione.

Ingredienti per 4 persone

- 10 uova
- 500g di zucchero
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 25 cl di latte
- 1 bicchiere di liquori vari e marsala
- cedro candito
- uvetta sultanina
- vaniglia
- cannella
- 25g di lievito di birra
- farina

Varianti

- Pigna
- Pigna (2)
- Pigna Di Pasqua

Ricette simili

- Christstollen
- Cake Al Miele E Uvetta
- Pane Di Frutta
- Panettone Genovese
- Panettone

Pigna Di Pasqua

Dolce a base di uova

Ricetta

Dopo aver amalgamato per bene tutti gli ingredienti, il composto viene messo a lievitare per un'intera notte. Quando la pasta è ben cresciuta viene versata nelle teglie precedentemente imburrate. Le pigne vengono infornate e successivamente tolte dal forno quando sono ben cotte. Alcuni usano decorare la pigna con l'albume dell'uovo montato a neve su cui si distribuiscono confettini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 10 uova
- 400g di zucchero
- 1 bustina di semi di anice
- 2 bicchieri di olio di semi
- 1 scodella di pasta lievitata
- lievito di birra
- per decorare:
- albume d'uovo
- confettini colorati

Ricette simili

- Pigna
- Colomb
- Buccellato Lucchese
- Ciaramicola
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Pignoccata Alla Palermitana

Dolce a base di miele

Ricetta

Impastare la farina con le uova e metà dello zucchero fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. **Formare** dei bastoncini, tagliarli a tocchetti di 1-2 cm. e friggerli in olio o strutto bollente per 2 minuti circa. A parte sciogliere con un po' d'acqua a fuoco moderato lo zucchero rimasto con il miele.
Unire i pezzettini di pasta e prolungare la cottura. Non appena si appiccicheranno tra loro versarli a mucchietti su un tavolo di marmo unto d'olio e lasciarli raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 200g di zucchero
- 150g di miele
- 6 tuorli d'uovo
- olio d'oliva (o strutto)
- acqua

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Torta Meringata All'arancia
- Soufflé Viennese
- Pionono
- Sbrisolona

Pignolata

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Montare a neve gli albumi.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti ed in ultimo i pinoli. Sopra ogni ostia versare un cucchiaio di composto.
Cuocere a calore molto dolce fino a che non si colorano.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di ostie per dolci
- 100g di zucchero
- 100g di pinoli
- 8 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio

Varianti

- Pignolata (2)

Ricette simili

- Alberelli Di Mandorle
- Pastiera (3)
- Pandolce Alla Genovese
- Pan Di Natale
- Pastiera (2)

Pignolata (2)

Dolce a base di miele di fiori d'arancio

Ricetta

Setacciate la farina, disponetela a fontana sul piano da lavoro, create un incavo al centro dove romperete le uova.
Lavorate la farina e le uova, aggiungete lo zucchero e la cannella in polvere e lavorate ancora, amalgamando filo a filo l'olio. Quando l'impasto sarà ben liscio, formate delle palline e friggetele nell'olio bollente. Lasciatele asciugare su carta assorbente e passatele in un tegame versateli in una ciotola nella quale avrete messo il miele a scaldare a bagnomaria.
Disponete le palline a piramide su un piatto da portata e servite freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 6 uova
- 250g di zucchero
- 500g di miele di fiori d'arancio
- 1 bustina di cannella in polvere
- per l'impasto:
- 100g di olio d'oliva
- per friggere:
- olio di semi di mais

Varianti

- Pignolata

Ricette simili

- Tortelli Di Ricotta
- Finichia Alla Cannella
- Pastiera
- Biscotti Al Panpepato
- Frittelle Di Sambuco

Pignolate

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Tritare le mandorle poche alla volta, aggiungendo ogni volta 1 cucchiaino di zucchero.
Trasferire la polvere di mandorle in 1 ciotola, unendo lo zucchero rimasto e montare 1 albume a neve, poi incorporarlo alle mandorle.
Tritare grossolanamente i pinoli. Con le mani inumidite staccare dall'impasto 1 pezzetto per volta e formare delle palline morbide poi passarle nell'albume rimasto, leggermente sbattuto e messo in 1 piatto. Infine rotolarle nei pinoli tritati, rivestendo tutta la superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle sgusciate e spellate
- 380g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- 150g di pinoli

Ricette simili

- Ricciarelli
- Tartufi Alle Nocciole
- Pasticcini Mandorlati
- Mandorle Pralinate (3)
- Nocci Attorrati

Pineapple Upside-down Cake

Dolce a base di ananas

Ricetta

In una ciotola mettere il burro fuso e lo zucchero biondo e unire bene.
Mettere nel fondo di una tortiera (diametro 28 cm).
Asciugare bene le fette di ananas e sistemarle attaccate al fondo di zucchero e burro e nel mezzo disporre le ciliegie. Si può fare anche con l'ananas a pezzetti, alternando con le ciliegie.
Riscaldare il forno a 250 gradi.
Mettere in un recipiente la farina, il lievito, il sale e la cannella. In un altro, lavorare il burro e lo zucchero semolato e sbattere fino a che diventi leggero.
Aggiungere le uova uno alla volta, continuando a lavorare l'impasto.
Aggiungere la vaniglia, quindi il latte e la farina preparata.
Mettere il composto sopra le fette di ananas e cuocere nel forno per circa 45-50 minuti.
Lasciare raffreddare la torta (15 minuti) e rovesciare su un piatto da portata.
Servire con la panna montata o il gelato. Questo upside-down si può fare con prugne, banane, ciliegie secche, pere e mele.

Ingredienti per 8 persone

- 50g di burro fuso
- 2/3 tazza di zucchero biondo
- 1 ananas fresco tagliato a fette fini senza il torsolo
- ciliegie fresche senza semi
- per la pasta di base:
- 1 1/2 tazza di farina
- 1 1/2 cucchiaio di baking powder (royal)
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 100g di burro morbido
- 2/3 tazza di zucchero semolato
- 2 uova
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida
- 3/4 tazza di latte

Ricette simili

- Torta Al Crumble
- Crostata Di Farina Di Castagne Farcita Con Pere
- Crostata Di Ricotta (2)
- Torta Di Zucchine E Cioccolato
- Torta Al Cocco E Ananas

Pinoccate

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Fate dorare i pinoli nel forno caldo (200 gradi) per 5 minuti, poi lasciateli raffreddare.
Mescolate in una casseruola 120 g d'acqua fredda e tutto lo zucchero fino a quando questo si sarà completamente sciolto.
Mettete allora il recipiente sul fuoco e fate cuocere il composto a calore moderato per 15 minuti circa. Quando vedrete che, sollevando una goccia dello sciroppo e allargandola fra due forchette si formeranno dei fili, togliete la casseruola dal fuoco e mettetevi i pinoli, mescolando velocemente per incorporarli al caramello.
Allineate le ostie sul piano di lavoro e adagiate su ciascuna un poco del composto di pinoli e zucchero.
Lasciate raffreddare completamente le pinoccate, poi ritagliate l'ostia eccedente, ponetele in pirottini e servitele. --- CONSIGLI. Sono croccantini ai pinoli tipici dell'Umbria, dove vengono tradizionalmente preparati per le feste di Natale.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pinoli
- 400g di zucchero
- 15 di ostie

Varianti

- Pinoccate (2)
- Pinoccate (3)
- Pinoccate Al Limone

Ricette simili

- Pignolata
- Torrone D'alba
- Ricciarelli Di Siena
- Ricciarelli
- Torrone Al Cioccolato

Pinoccate (2)

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Le dosi sono per 20 pinoccate.
Versate sulla placca i pinoli e poi metteteli in forno non eccessivamente caldo (150 gradi) affinché possano asciugarsi, senza tuttavia colorirsi.
Allineate sul tavolo di cucina ben pulito le ostie.
Ponete sul fuoco una casseruolina con lo zucchero e 100 g di acqua: sempre mescolando con un cucchiaio di legno fate cuocere lo zucchero sino a che prendendone un poco tra il pollice e l'indice, prima immersi in acqua fredda, ed aprendo questi si formeranno dei fili (per estrarre una goccia di zucchero immergetevi uno stecchino di legno). Quando lo zucchero sarà giunto a questo punto di cottura spegnete la fiamma e versate nel recipiente i pinoli continuando a mescolare sino a quando lo zucchero sarà divenuto biancastro, senza però rassodarsi molto. Lavorando in fretta (altrimenti il composto si rassoda troppo) deponete sulle ostie una cucchiaiata di zucchero e pinoli, formando un mucchietto, poi lasciatelo raffreddare. Solo allora tagliate con le forbici il pezzetto di ostia eccedente e accomodate i dolcetti in un piatto di portata. Se il composto si rassodasse prima di avere terminato di distribuirlo sulle ostie, rimettete il recipiente sul fuoco, unite una o due cucchiaiate di acqua e fateli sciogliere di nuovo. Si tratta di modestissimi dolcetti natalizi fatti per i bambini; nelle pasticcerie vengono venduti in carte colorate. Si preparano anche 'profumati' al limone o all'arancia, unendo allo zucchero e ai pinoli, del cacao.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di zucchero semolato
- 300g di pinoli
- 20 di ostie

Varianti

- Pinoccate
- Pinoccate (3)
- Pinoccate Al Limone

Ricette simili

- Ricciarelli Di Siena
- Pignolata
- Ciambelline Di Pasqua
- Mele Al Forno (4)
- Fritole Alla Veneziana

Pinoccate (3)

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Infornare i pinoli a 150 gradi per farli asciugare ma non tostare. Predisporre le ostie sulla spianatoia. In un pentolino mettere lo zucchero con 100 g di acqua e far cuocere finché, prendendolo fra 2 dita, fili. A questo punto esatto togliere dal fuoco e unire i pinoli mescolando finché lo zucchero diventa bianchiccio ma non rassoda. Lavorando molto in fretta il composto che tende a rassodare, deporre sulle ostie cucchiaiate di zucchero e pinoli e far raffreddare.

Tagliare la parte di ostia eccedente e servire. Se il composto rassoda prima di aver finito aggiungere acqua e scaldare.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di zucchero
- 300g di pinoli
- 20 di ostie

Varianti

- Pinoccate
- Pinoccate (2)
- Pinoccate Al Limone

Ricette simili

- Pignolata
- Torrone D'alba
- Ricciarelli Di Siena
- Ricciarelli
- Torrone Al Cioccolato

Pinoccate Al Limone

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Tostate i pinoli in forno a 150 gradi, senza lasciarli colorire troppo.
Mettete lo zucchero in una casseruola con 40 g d'acqua.
Cuocete a fiamma bassissima, ottenendo uno sciroppo consistente (si devono formare dei fili tenendone una goccia tra il pollice e l'indice, aprendo le dita).
Togliete dal fuoco, unite i pinoli, il succo e la scorza del limone poi mescolate velocemente, finché lo zucchero diventa biancastro.
Distribuite il composto a mucchietti sulle ostie, lasciate raffreddare, infine ritagliate le ostie a filo dei dolcetti (chiusi in una scatola di latta o di plastica si mantengono a lungo).

Ingredienti per 6 persone

- 150g di zucchero
- 150g di pinoli
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 12 di ostie

Ricette simili

- Divino Amore
- Crostata Di Mele (2)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Al Limone
- Dolcetti Ai Pinoli

Pionono

Dolce a base di tuorli d'uovo

Ricetta

Sbattete gli albumi a neve, aggiungete un pizzico di sale e mettere il composto in freezer. In un'altra terrina sbattete i tuorli fino a quando diventino una crema. Poi aggiungete lo zucchero, la farina, il miele il lievito e gli albumi che avevate messo in freezer.
Versate il composto in una teglia rettangolare, precedentemente unta con del burro e spolverata con farina.
Lasciate cuocere il composto nel forno per circa 10 minuti a 180 gradi. Una volta pronto, potete aggiungere, crema, panna o marmellata a piacere. Infine arrotolatelo su se stesso e servitelo freddo magari ricoprendolo di zucchero a velo o decorandolo con la panna.

Ingredienti per 4 persone

- 3 albumi d'uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaio di miele
- 1 1/2 cucchiaio di zucchero
- burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Meringata All'arancia
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Torta Alle Nocciole (2)
- Biscotti Di Zucca

Piramide Di Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Lavare e asciugare le albicocche, tagliarle a metà e privarle del nocciolo. In una casseruola preparare uno sciroppo facendo bollire il vino con 1/4 di acqua e lo zucchero.
Immergere le mezze albicocche nello sciroppo per qualche minuto e poi disporle, ben scolate, su un piatto di portata, a strati.
Decorare la piramide di albicocche con ciuffi di panna montata, pezzetti di cedro e fragole.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di albicocche
- 100g di cedro candito
- 300g di fragole
- 240g di panna montata zuccherata
- 25 cl di vino bianco secco
- 300g di zucchero

Ricette simili

- Tartine Alla Frutta
- Budino Di Riso (2)
- Budino Di Marroni
- Spumone Di Albicocche
- Ananas Moulin Rouge

Piramide Di Meringhe Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montate le chiare a neve ben ferma, a parte mescolate il caffè e lo zucchero e incorporateli alle chiare sbattendo bene.
Versate la miscela in una siringa per dolci munita di forchetta a stella e formate con questa delle piccole meringhe su una placca da forno già munita di carta oleata.
Mettete in forno a 120 gradi per 2 ore finché le meringhe sono asciutte e friabili. Per servire disponete su un piatto uno strato di meringhe ricoperte di panna uva e mandorle, continuate a stratificare seguendo uno schema a piramide continuando a decorrere con uva e grani di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 albumi d'uovo
- 60g di caffè istantaneo in polvere
- 450g di zucchero
- 50 cl di doppia panna già montata
- 200g di uva nera tagliata a metà senza semi
- 200g di uva bianca tagliata a metà senza semi
- 100g di mandorle affettate
- cioccolato al caffè in grani

Ricette simili

- Panna Cotta (6)
- Parfait Al Caffè
- Gelato Moka
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè

Pitoni Fritti Alla Messinese

Dolce a base di acciughe

Ricetta

In una casseruola intiepidite 200 g di acqua nella quale diluirete il sale ed il lievito rimescolando fino alla completa soluzione. Su un piano versate la farina e disponetela in modo da formare un solco circolare dove verserete il lievito preparato precedentemente.
Impastate fino a far assorbire tutto il liquido, aggiungete , infine, lo strutto e continuate ad impastare fino ad amalgamare il tutto. L'impasto deve restare morbido e non incollarsi alle mani.
Aggiustare il tutto con acqua tiepida e farina quindi avvolgere l'impasto in un canovaccio e fatelo riposare per il tempo necessario a tagliare a cubetti la scamorza e sminuzzare in piccoli pezzi la scarola riccia.
Disponete gli ingredienti in idonei contenitori da disporre a portata di mano aggiungendo un contenitore per il sale ed il pepe nero macinato.
Formate 10 panetti di uguale peso senza impastare ulteriormente.
Spianate con un mattarello un panetto fino a ridurlo ad una sfoglia di 2/3 mm circa di spessore quindi disponete sopra un piatto di medie dimensioni capovolto e con un coltello ritagliate un cerchio asportando i resti della pasta.
Disponete nel semicerchio inferiore 3 - 4 pezzettini di acciughe, un ciuffo di scarola riccia, l'equivalente di 20 g. di scamorza tagliata a cubetti, un pizzico di sale e di pepe nero.
Ricoprite fino a far combaciare i bordi e pressate lungo la circonferenza con le dita per far incollare lembi. L'operazione va ripetuta per tutti i restanti panetti.
Friggete in abbondante olio di semi bollente fino alla doratura. Suggerimenti Per una perfetta riuscita della ricetta è indispensabile seguire scrupolosamente la scelta degli ingredienti e le fasi di preparazione. Non scaldare troppo l'acqua in quanto una temperatura superiore a 30/35 gradi distrugge i fermenti del lievito rendendolo praticamente inefficace. Prima della spianatura dell'impasto è necessario spolverare di farina il piano di lavoro in modo da non far attaccare il pitone. Durante la preparazione del pitone è necessario disporre gli ingredienti senza sporcare con olio, farina i bordi che andranno sovrapposti al fine di permettere una perfetta saldatura per una buona riuscita del pitone.
Immergere in olio il pitone dopo almeno 5 minuti dalla preparazione per permettere il consolidamento della saldatura. Il pitone, durante la frittura, deve galleggiare nell'olio; pertanto se non si dispone di una friggitrice si possono ottenere ottimi risultati utilizzando una casseruola di alluminio con bordi alti nella quale andrà versata una quantità di olio di semi tale da far galleggiare i pitoni (2 l circa). Disporre i pitoni fritti in posizione orizzontale e su della carta assorbente per distribuire uniformemente l'impasto interno e far assorbire l'eccesso di olio.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina di semola di prima macina
- 1 cubetto di lievito di birra
- 50g di sugna per dolci
- 1 cucchiaio di tè di sale
- 50g di acciughe salate
- 500g di insalata scarola riccia (indivia)
- 200g di formaggio scamorza
- pepe nero macinato
- 200 cl di olio di semi di buona qualità

Ricette simili

- Taralli 'nzogno E Pepe
- Tortino Di Pasta Sfoglia
- Ciambelle Con Il Vino
- Pane Dei Morti
- Castagnole (6)

Pitteddhe

Dolce a base di mostarda

Ricetta

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana, aggiungervi il lievito spezzettato, il sale, un po' di olio e l'acqua.
Impastare il tutto e col matterello tirare una sfoglia non molto sottile, che si taglierà in dischetti del diametro di circa 10 cm. Al centro di ogni dischetto posare una cucchiaiata di mostarda, preferibilmente fatta in casa, e con le dita pizzicare il bordo tutto attorno, in modo da rialzarlo attorno alla mostarda. Le pitteddhe vanno poi passate al forno, meglio se di pietra finché la sfoglia diventa croccante; a questo punto si possono conservare a lungo in recipienti di terracotta smaltati.

Ingredienti per 4 persone

- farina
- lievito
- olio d'oliva
- sale
- acqua
- mostarda

Ricette simili

- Dolce Con Mostarda
- Taralli Pugliesi
- Pizza Bianca Farcita Di Nutella
- Ciambella Al Cioccolato
- Castagnaccio (10)

Pizza Bianca Farcita Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Setacciate la farina e disponetela a fontana su un piano da lavoro.
Sciogliete in una tazza il lievito di birra, con poca acqua tiepida, aggiungete una presa di sale e versatelo al centro della fontana.
Aggiungete un cucchiaio di olio e lavorando con le dita portate la farina al centro della fontana aggiungete altra acqua e lavorate ancora fino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto morbido.
Fate una palla e lasciate lievitare in luogo tiepido in una terrina spolverizzata di farina per circa 3 ore.
Ungete una teglia rettangolare con dell'olio e stendetevi la pasta, condite ancora con un filo di olio di oliva e quindi mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 45 minuti.
Sfornate la pizza, tagliate dei rettangoli e farcite ciascuno di essi con abbondante Nutella.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina
- 20g di lievito di birra
- sale
- acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- nutella

Ricette simili

- Cornetti Alla Nutella
- Krapfen Alla Nutella
- Pie Alla Nutella
- Taralli Pugliesi
- Pane Dei Morti

Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle

Dolce a base di amarene

Ricetta

Rivestire uno stampo con la pasta frolla, stendere per prima la pasta di mandorle, ricoprire quindi con la crema a cioccolato ed infine con le amarene.
Rivestire con dell'altra pasta frolla.
Preparare con 2 strati di crema, uno bianco ed uno a cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta frolla:
- 1000g di farina
- 250g di burro (o sugna)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 500g di zucchero
- 5 tuorli d'uovo
- poco di sale
- per la crema:
- 6 cucchiai di farina
- 6 cucchiai di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 300g di cioccolato fondente in tavolette
- per il resto:
- 500g di amarene
- 400g di pasta di mandorle

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Di Mandorle (3)
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Crostata Di Cioccolato (2)
- Fiocchetti Alle Mandorle

Pizza Di Pasqua

Dolce a base di pasta di pane

Ricetta

Impastare insieme la pasta di pane, lo zucchero, il burro, la farina, i tuorli d'uovo e il sale.
Lasciare riposare per mezza giornata.
Aggiungere gli albumi montati a neve.
Lasciare riposare ancora per 2 ore. Disporre in una teglia imburrata e mettere nel forno caldo e cuocere per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane lievitata
- 300g di farina
- 200g di zucchero
- 100g di burro fuso
- 5 tuorli d'uovo
- 5 albumi d'uovo montati a neve
- sale

Ricette simili

- Torta Facile
- Frittelle Scozzesi
- Kaiserschmarren (2)
- Delizia Dell'imperatore
- Cheese Cake (5)

Pizza Dolce

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Disponete la farina a fontana. versate al centro olio, acqua, zucchero, pinoli, mandorle tagliate a filetto, un pizzico di sale.
Impastate con cura e lavorate a lungo il composto.
Imburrate una tortiera, disponetevi la pasta e cospargete la superficie di canditi tritati facendol penetrare un pochino.
Ponete in forno preriscaldato a 150 gradi e ritirate la torta quando è diventata di un bel colore nocciola.
Lasciate raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 1 tazza di olio d'oliva
- 1 tazza di acqua
- 100g di zucchero
- 30g di pinoli
- 50g di mandorle
- 150g di canditi vari (cedro, arancio)
- 1 pizzico di sale
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Pan Speziale O Certosino
- Certosini
- Gugelhupf Al Cioccolato
- Pangiallo
- Pastiera (2)

Pizza Remenata

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare 500 g di farina, lo zucchero, 5 uova ed il lievito sciolto in acqua calda.
Lasciare riposare una intera notte; la mattina seguente unire la rimanente farina, lavorare l'impasto per circa mezz'ora e fare riposare per un'ora.
Foggiare la pasta a forma di ciambellone ed al centro inserire un uovo intero con tutto il guscio.
Infornare possibilmente in un forno a legna fatto ardere per circa un'ora e sfornare dopo due ore quando il dolce è ben colorito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina bianca
- 200g di zucchero
- 6 uova
- 100g di lievito di pane

Ricette simili

- Pigna (2)
- Buslan
- Tortene
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Cuori Di San Valentino

Pizzelle

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di strutto
- 2 cucchiai di zucchero
- farina
- poco di liquore

Varianti

- Pizzelle Di Ersilia
- Pizzelle Di Maddalena

Ricette simili

- Ferratelle (2)
- Pezzelle (2)
- Bocconotti Calabresi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Parrozzilli

Pizzelle Di Ersilia

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 4 persone

- 10 uova
- 350g di zucchero
- 600g di farina
- 200g di strutto fuso
- scorza di limone
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Ferratelle Morbide
- Piccilatedde
- Mandelstollen
- Ciambelline Allo Zafferano
- Ferratelle Di Pettorano

Pizzelle Di Maddalena

Dolce a base di uova

Ricetta

Impastare il tutto e cuocere sui testi.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bustina di lievito
- 500g di farina
- 250g di zucchero
- scorza di limone

Ricette simili

- Ferratelle Morbide (2)
- Ciambellone (4)
- Torta Di Ricotta (6)
- Frittelle Alla Cannella (2)
- Babà (2)

Pizzillato

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattere 4 uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il latte, il lievito, il succo e la buccia di limone grattugiata e infine la farina quanto basta perché l'impasto rimanga cremoso; ungere uno stampo per ciambelle con olio, versarvi l'impasto e passare nel forno ben caldo per 15 minuti circa. Intanto montare a neve ben ferma 2 albumi con un po' di zucchero; la glassa così ottenuta va spalmata sul dolce appena sfornato e decorata con confettini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 250g di latte
- 500g di zucchero
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 bustine di lievito vanigliato
- 1 limone (succo e buccia grattugiata)
- farina a piacere

Ricette simili

- Dolce Di Pasqua (2)
- Ciambellone (2)
- Panettone Di Dresda
- Zuccherini Romagnoli
- Biscotti Al Limone

Platani Fritti

Dolce a base di platani

Ricetta

Acquista dei platani non troppo maturi, affettali a rondelle di 1/2 cm, friggili in abbondante olio di semi, salali come per le patatine fritte e servili (anche freddi sono molto buoni).

Ingredienti per 4 persone

- platani non troppo maturi
- abbondante di olio di semi
- sale

Ricette simili

- Frutta Al Caramello
- Caramelle Mou
- Pere Caramellate In Padella
- Pere Caramellate In Padella (2)
- Crescia Sfogliata

Plumcake

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Tenete l'uvetta in ammollo nel rum per mezz'ora. In tanto lavorate il burro con lo zucchero e quando il composto è spumoso unite tre uova intere e due tuorli, il latte e la buccia grattugiata del limone mescola!e e poi aggiungete la farina continuando a lavorare energicamente.

Toglie te l'uvetta dal rum, asciugatela, passatela nella farina ed aggiungetela all'impasto.

Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare, versatevi l'impasto, livellatelo ed infornate per 40-50 minuti prima a temperatura alta e poi media.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di zucchero
- 250g di burro
- 200g di farina
- 1 bicchiere di latte
- 5 uova
- 1 limone
- 1 bicchierino di rum
- 100g di uvetta sultanina

Varianti

- Plumcake (2)
- Plumcake (3)
- Plumcake (4)
- Plumcake (5)
- Plumcake Alla Nutella
- Plumcake Allo Yogurth
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Ricette simili

- Torta Al Limone (6)
- Crepes Ripiene
- Kugelhupf (2)
- Panini Di Pasqua
- Timballo Di Mele E Uvetta

Plumcake (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Aggiungi alla farina un pizzico di sale e il lievito in polvere e passala al setaccio. In una terrina ammorbidisci il burro con una frusta, aggiungi a poco a poco lo zucchero, poi i 2 tuorli mescolando sempre e con energia, e ancora aggiungi le uova intere, la buccia del limone grattugiata e la farina. Infin unisci l'uvetta ed i canditi tagliati a dadini piccini, prima passati nel rum, e poi passati nella farina, per evitare che vadano in fondo all'impasto. Versa il tutto in uno stampo da plumcake imburrato e foderato d carta oleata. Passa in forno a calore moderato a 150 gradi, per circa 1 ora, in finale cospargi il dolce di zucchero velo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 200g di burro
- 2 puntine di lievito in polvere
- 2 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di frutta candita
- rum
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Varianti

- Plumcake
- Plumcake (3)
- Plumcake (4)
- Plumcake (5)
- Plumcake Alla Nutella
- Plumcake Allo Yogurth
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Ricette simili

- Gugelhupf
- Torta Con L'uvetta
- Ciambellone Con Frutta Secca
- Torta Corcovado
- Buchteln Ripieni Di Ricotta

Plumcake (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

Fate ammorbidire il burro e impastatelo allo zucchero con un cucchiaio di legno.
Sbattete le uova e aggiungetele a poco a poco al burro sempre mescolando bene.
Unite all'impasto la scorza di limone, la farina, il rum, il lievito e un pizzico di sale. Una volta ottenuto un impasto omogeneo aggiungete anche i canditi leggermente infarinati.
Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per un'ora.
Controllate la cottura bucando il dolce con uno stuzzicadenti: deve rimanere asciutto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 180g di zucchero
- 180g di burro
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaino di rum
- sale
- 100g di frutta candita

Varianti

- Plumcake
- Plumcake (2)
- Plumcake (4)
- Plumcake (5)
- Plumcake Alla Nutella
- Plumcake Allo Yogurth
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Ricette simili

- Struffoli (2)
- Mandelstollen
- Torta Di Frutta Mista
- Budino Di Ricotta
- Torta Di Banane

Plumcake (4)

Dolce a base di rum

Ricetta

Sciogliete il burro e aggiungeteci lo zucchero, i tuorli d'uovo, il succo di limone, il rum, la farina; mescolate bene il tutto e versateci gli albumi che avrete montato a neve.
Mettete il lievito e mescolate bene.
Imburrate uno stampo rettangolare e versateci dentro il composto, infornate per 1 ora. Il dolce sarà cotto quando mettendo un ferro al centro del dolce, questo ne uscirà asciutto. Prima di servire spennellate sulla superficie del dolce un po' di gelatina di mele che avrete diluito in acqua e come guarnizione mettetec della frutta candita.

Ingredienti per 6 persone

- 125g di burro
- 125g di zucchero
- 3 uova
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di rum
- 250g di farina
- 100g di uvetta sultanina
- 100g di frutta candita
- 1 bustina di lievito
- gelatina di mele

Varianti

- Plumcake
- Plumcake (2)
- Plumcake (3)
- Plumcake (5)
- Plumcake Alla Nutella
- Plumcake Allo Yogurth
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Ricette simili

- Budino Di Pane
- Pudding Di Natale
- Bireweck
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Budino Della Nonna

Plumcake (5)

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Lavorare il burro a crema con lo zucchero.
Ammollare l'uva nel rum per 30 minuti.
Unire al burro la frutta a dadini e l'uva scolata, mescolare bene e aggiungere le uova e il rum.
Unire al composto la farina e il lievito e amalgamare bene gli ingredienti.
Versare il tutto in uno stampo da plum cake e porre in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di farina
- 175g di burro
- 1 bustina di lievito
- 4 uova
- 150g di frutta candita
- 100g di uvetta sultanina
- 2 bicchierini di rum
- 175g di zucchero

Varianti

- Plumcake
- Plumcake (2)
- Plumcake (3)
- Plumcake (4)
- Plumcake Alla Nutella
- Plumcake Allo Yogurth
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Ricette simili

- Budino Della Nonna
- Pudding Di Natale
- Biscotti Alla Frutta
- Charlotte Geraldine
- Budino Di Pane (4)

Plumcake Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Fate rinvenire l'uvetta nel rum.
Setacciate la farina con il sale e il lievito.
Lavorate il burro fatto ammorbidire con lo zucchero.
Aggiungete, continuando a lavorare, i tuorli e poi le due uova.
Unite la farina e continuate a lavorare, quindi scolate l'uvetta ed unitela alla pasta insieme al rum.
Rigirate l'impasto.
Foderate uno stampo da plumcake con carta oleata, quindi mettetevi il composto.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 70 minuti circa.
Fate raffreddare il dolce prima di toglierlo dallo stampo, poi tagliatelo per orizzontale, spalmate la parte inferiore di abbondante Nutella e ricomponete il dolce..

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 180g di burro
- 2 cucchiaini di lievito
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 80g di uvetta sultanina
- 40g di uva di corinto
- 1 presa di sale
- 1/2 bicchiere di rum
- nutella

Ricette simili

- Dolce All'ananas
- Torta Con L'uvetta
- Babà (3)
- Plumcake (2)
- Torta Di Ricotta (2)

Plumcake Allo Yogurth

Dolce a base di yogurth

Ricetta

In una terrina mettere le uova, aggiungere lo zucchero a velo e la buccia di limone grattugiata e montarle un poco con una frusta; versarvi, poco alla volta, lo yogurth, aggiungere la farina setacciata insieme al lievito e a un pizzico di sale, il burro fuso in un tegamino e amalgamare gli ingredienti.
Foderare uno stampo di 1 litro, leggermente imburrato, con un foglio di carta vegetale e spennellarla con il burro fuso rimasto; versare il composto nello stampo preparato fino a 2/3 della sua capacità e far cuocere il plumcake in forno preriscaldato a 180 gradi per 50 minuti circa. A cottura ultimata, sformarlo, privarlo della carta vegetale, farlo raffreddare e cospargerlo con lo zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- 180g di zucchero a velo
- 2 uova
- 100g di yogurth
- 180g di panna
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 50g di burro
- 1 pizzico di sale
- per guarnire:
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- per lo stampo:
- 20g di burro

Varianti

- Plumcake Allo Yogurth (2)

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Bugie
- Busìe
- Torta Sabbiosa (2)
- Rotolo Ai Semi Di Papavero

Plumcake Allo Yogurth (2)

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Amalgamare tutti gli ingredienti con una frusta per evitare che si formino grumi.
Aromatizzare a piacere con scorza di arancia o di limone grattugiata.
Infornare nello stampo da plumcake ben imburrato e infarinato per circa 50 minuti a 200 gradi. Il numero di vasetti di zucchero può essere diminuito a due, così per le uova, ma con 3 vasetti la torta è più buona.

Ingredienti per 8 persone

- 1 vasetto di yogurth
- 1 vasetto di olio di semi
- 3 vasetti di farina
- 3 vasetti di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 scorza d'arancia grattugiata
- per lo stampo:
- burro
- farina

Varianti

- Plumcake Allo Yogurth

Ricette simili

- Torta Allo Yogurth (4)
- Ciambellone (4)
- Torta Sabbiosa (2)
- Budino Di Ricotta
- Castagnole (5)

Plumcake Di Yogurth E Cocco

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Eliminare la buccia scura del cocco, tagliarlo a pezzetti e tritarlo nel mixer.
Aggiungere lo yogurth, frullare per 1 minuto e unire gli altri ingredienti.
Versare il composto in 2 piccoli stampi da plum-cake foderati con carta speciale e cuocere in forno già caldo a 160 gradi per 1 ora.
Servire il dolce freddo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 vasetto di yogurth (vasetti da 125 g)
- 120g di cocco fresco
- 170g di zucchero
- 3 uova
- 100g di burro
- 60g di fecola di patate
- 120g di farina
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Torta Allo Yogurth (3)
- Torta Allo Yogurt Di Gianna
- Gallette Di Nocciole E Cocco
- Ciambella Facile
- Ciambellone Della Nonna

Polacchini Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Mescolate bene mandorle, noci, zucchero, Nutella, uova e pangrattato.
Fate con l'uovo e la farina una sfoglia molto sottile di forma rettangolare e lasciatela riposare coperta per almeno 2 ore.
Ungete e foderate uno stampo rettangolare e foderatelo completamente con metà della sfoglia.
Riempite con metà impasto, levigate e ricoprite con altra sfoglia, quindi mettete il restante impasto e ricoprite tutto con la sfoglia.
Fate cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora e tagliate a quadratini prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 300g di mandorle tritate
- 100g di zucchero
- 3 cucchiai di nutella
- 150g di pangrattato
- 2 uova sbattute

Ricette simili

- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella
- Gnocchi Di Ricotta Con Salsa Di Nutella
- Cuori Zuccherati Ripieni Di Nutella
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Torta Di Nocciole E Carote

Polenta Dolce

Dolce a base di latte

Ricetta

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e strizzarla.
Portare ad ebollizione 150 cl di latte poi versarvi a pioggia la farina e mescolarla con la frusta.
Cuocere, mescolando sempre, per 40 minuti su fuoco medio.
Levare dal fuoco e suddividere la polenta in 4 ciotole. Cospargerla di zucchero e cannella e servirla subito con il latte avanzato, caldo, in un bricco a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina di mais
- 100g di zucchero di canna
- 30g di uvetta sultanina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 200 cl di latte

Ricette simili

- Torta Inglese Alle Mele
- Cake Alle Carote
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Sfogliata Di Mele Renette
- Christmas Pudding

Polentine Dolci

Dolce a base di farina di mais

Ricetta

Sbattete nel frullatore le uova con lo zucchero per 2 minuti, poi unite la farina di mais e quella bianca insieme al lievito.
Unite il burro fuso.
Sbattete ancora per un minuto poi unite le carote, quindi versate il composto in piccole formine rotonde da dolci precedentemente imburrate e infarinate.
Scaldate il forno a 180 gradi e infornate per 10 minuti.
Abbassate la temperatura del forno a 140 gradi e fate cuocere per altri 8 minuti.
Servite con crema di mascarpone all'arancia.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di farina di granturco precotta (valsugana)
- 150g di farina
- 200g di zucchero
- 2 uova
- 100g di burro
- 100g di carote grattugiate
- 1 bustina di lievito per dolci
- per gli stampi:
- burro
- farina

Ricette simili

- Torta Al Crumble
- Torta Di Mele Alla Cannella
- Torta Alle Carote (2)
- Rublitorte
- Biscottini Allo Yogurth

Polpette Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Fate bollire le castagne, poi sbucciatele, passatele nel passaverdura fine ed aggiungete l'uovo, il rum, lo zucchero e la polvere di cioccolato, amalgamando tutto molto bene.
Lasciate riposare 5 minuti e poi fate delle palline come delle polpette, passatele quindi nello zucchero per farle rimanere come caramellate.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di castagne
- 5 cucchiai di cioccolato in polvere
- 1 bicchierino di rum
- 1 tuorlo d'uovo
- 4 cucchiai di zucchero

Varianti

- Polpette Di Castagne (2)

Ricette simili

- Torta Alle Castagne
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Tartufi Al Cacao
- Torta Di Castagne

Polpette Di Castagne (2)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Bollire le castagne, pelarle e passarle al passaverdura.
Unire alla purea di castagne il tuorlo, il rum, il cacao e lo zucchero.
Amalgamare bene e a lungo gli ingredienti. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti.
Formare delle palline e rotolarle nello zucchero a velo prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di castagne
- 5 cucchiai di cacao in polvere
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bicchierino di rum
- 4 cucchiai di zucchero
- zucchero a velo

Varianti

- Polpette Di Castagne

Ricette simili

- Mousse Di Castagne Al Cacao
- Cioccolatini Al Mascarpone
- Torta Alle Castagne
- Salame Di Cioccolato
- Crostata Di Castagne E Ricotta

Polpette Fiammeggianti

Dolce a base di panna pasticciera

Ricetta

Per prima cosa mettiamo in ammollo la colla di pesce in acqua fredda. Prepariamo allora lo zabaglione: bisogna sbattere i tuorli delle uova in una casseruola insieme a sei cucchiaiate di zucchero lavorando bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. In seguito, aggiungiamo 10 cucchiaiate di Marsala continuando a mescolare. Mettiamo la casseruola a bagnomaria sul fuoco a fiamma bassissima non smettendo mai di mescolare. Dovremo mescolare fino a quando il composto sarà divenuto ben gonfio, stando attenti a non farlo bollire! A questo punto è necessario strizzare la colla di pesce dall'acqua per incorporarla allo zabaglione caldo. Consigliamo di utilizzare una frusta affinché la colla di pesce possa sciogliersi perfettamente. Versiamo quindi lo zabaglione in una terrina, lasciandolo raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Versiamo lo zabaglione in una tasca di tela munita di una bocchetta a foro liscio, foriamo leggermente sul lato ogni bignè, e, finalmente, li riempiamo con lo zabaglione. Tagliamo il cioccolato a piccole scaglie e mettiamolo a bagnomaria in un tegamino per farlo fondere. Prendiamo un bignè alla volta e immergiamo la parte superiore nel cioccolato. Montiamo la panna e distribuiamola su di un piatto di portata con una tasca di tela facendo attenzione a lasciare sei zone vuote tutt'attorno al piatto un po' distanti l'una dall'altra. Distribuiamo i bignè sulla panna a due a due e mettiamone tre al centro. Riempiamo gli spazi vuoti con dello zucchero semolato. Al momento di servire il dolce in tavola, colpo da maestro, versiamo su ogni porzione di zucchero qualche goccia di Cognac e... diamo fuoco al tutto!

Ingredienti per 6 persone

- 15 di bignè vuoti
- 700g di panna pasticciera
- 300g di cioccolato di copertura
- 6 uova
- vino marsala
- cognac
- zucchero
- 1 1/2 fogli di colla di pesce

Ricette simili

- Delizia In Bocca
- Torta Hunyadi
- Profiteroles Al Cioccolato
- Profiteroles Alla Nutella
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione

Polpettine Dolci

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Mescolare la ricotta con un uovo, il liquore, la farina e lo zucchero.
Amalgamare molto bene e formare delle polpettine. Passarle nell'uovo battuto e nel pangrattato e friggerle in olio bollente finché non saranno dorate. Cospargerle con lo zucchero a velo e la scorza di limone grattugiata prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di ricotta
- 2 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di liquore all'arancia
- pangrattato
- zucchero a velo
- 1 limone (scorza grattugiata finissima)
- olio d'oliva

Varianti

- Polpettine Dolci (2)

Ricette simili

- Ricotta Dorata
- Simnel Cake
- Knodel Di Albicocche
- Frittelle Di Ricotta (4)
- Crostata Di Lamponi (2)

Polpettine Dolci (2)

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Lessare le carote e frullarle insieme ai savoiardi, gli amaretti, i tuorli, la banana e il liquore. **Amalgamare** bene il composto. Con le mani leggermente unte formate delle polpettine e farle dorare nel burro spumeggiante. Passarle su carta da cucina e servirle spolverizzate di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di biscotti amaretti
- 180g di carote
- 2 tuorli d'uovo
- 6 biscotti savoiardi
- 1 banana
- 30g di burro
- 3 cucchiai di liquore all'amaretto
- zucchero a velo

Varianti

- Polpettine Dolci

Ricette simili

- Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte
- Palline Al Cioccolato
- Coppe All'amaretto (2)
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Crostata Di Pere Agli Amaretti

Pompelmi Al Gratin

Dolce a base di pompelmi rosa

Ricetta

Pelare al vivo i pompelmi e tagliarli a fette alte 2 cm circa.
Sciogliere 100 g di zucchero in un bicchiere di acqua mescolando spesso e farlo sobbollire per 2 minuti.
Nello stesso recipiente porre le fette di pompelmo e cuocerle per 5-7 minuti.
Mettere le fette di pompelmo in una pirofila, irrorarle con il whisky e spolverizzarle con altro zucchero.
Passare sotto il grill del forno finché lo zucchero sarà ben caramellato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pompelmi rosa
- zucchero
- 5 cucchiai di whisky

Ricette simili

- Macedonia Agli Agrumi
- Macedonia Hawaiana
- Macedonia Di Ciliegie E Pompelmo
- Coppa Al Pompelmo
- Frittelle Di Pompelmo

Pompelmi Al Rum

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Tagliare i pompelmi a metà, togliere la polpa senza rovinare la scorza. In una terrina amalgamare la polpa di pompelmo con il rum e lo zucchero e lasciare macerare per circa due ore.
Riscaldare il tutto, riempire i 'cestini' dei pompelmi e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 1 bicchiere di rum
- zucchero

Ricette simili

- Macedonia Agli Agrumi
- Marmellata Di Pompelmi (2)
- Gelatina Di Pompelmo
- Pompelmi Al Gratin
- Marmellata Di Pompelmo

Pompelmi Alla Rudy

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Lavate bene i pompelmi, tagliateli a metà e privateli della polpa con l'apposito utensile o con un cucchiaino, facendo attenzione a non rompere le bucce.
Tagliate la polpa a pezzettini, privatela dei semi, conditela con parte del whisky e dello zucchero e mettetela in frigorifero per 2 ore.
Spolverizzate interamente i pompelmi col restante zucchero, bagnateli col restante whisky e teneteli in freezer per almeno 30 minuti. Al momento di servire, distribuite la polpa nei pompelmi, coprite con il 'Sorbetto di pompelmo' (che avrete acquistato già pronto, oppure preparato in casa seguendo le indicazioni della ricetta relativa, ma con dosi pari a circa due terzi) e decorate con le ciliegine candite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 1/2 bicchiere di whisky
- 50g di zucchero
- 400g di sorbetto di pompelmo (v. ricetta)
- 150g di ciliegine candite

Ricette simili

- Bomba Fantasia
- Torta Gelata Arcobaleno
- Coppe Arlecchino
- Spumone Royal
- Coppe Alla Frutta Candita

Pompelmi Arcobaleno

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Tagliare i pompelmi a metà in senso orizzontale, levare la polpa interna, pelare al vivo gli spicchi, metterli in una terrina, unire le fragole lavate e tagliate a pezzi, la banana e i kiwi tagliati a rondelle, cospargere di zucchero e bagnare con il liquore.
Mescolare, lasciar macerare per un'ora in frigorifero, versare nelle coppe di pompelmo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 150g di fragole
- 2 kiwi
- 1 banana
- zucchero
- 1 bicchierino di maraschino

Ricette simili

- Mattonella Di Frutta E Ricotta
- Macedonia Primavera
- Macedonia Al Pompelmo (2)
- Coppa Gelata Alla Frutta
- Macedonia Colorata (2)

Pompelmi Della Regina

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Tagliare i pompelmi a 3/4 della loro altezza, privandoli della calotta superiore e svuotarli con l'apposito scavino.
Liberare gli spicchi della pellicina e dei semi e ridurli a pezzetti. Raccoglierli in una terrina, cospargerli con lo zucchero e il kirsch e far riposare per 30 minuti.
Riempire i pompelmi con la loro polpa scolata, colmarli con gli albumi montati a neve fermissima e collocarli sotto il grill del forno per 5 minuti.
Decorare con le ciliegine.

Ingredienti per 6 persone

- 6 pompelmi
- 3 albumi d'uovo
- 200g di zucchero a velo
- 1 bicchierino di kirsch
- 6 ciliegine al maraschino

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera (3)
- Frittelle Di Frutta Allo Champagne
- Dolce Di Mandorle
- Dolce Alle Mandorle (2)
- Crepes Con Salsa Di Tamarillo

Pompelmi E Arance Con Whisky

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Sbucciare i pompelmi e le arance, poi staccare gli spicchi eliminando la pellicina che li copre. **Tagliare** ogni fetta di pompelmo in 2 parti, disporle in una coppa insieme con le fette di arancia, cospargerle con lo zucchero, amalgamare il tutto delicatamente e irrorare con il whisky. Infine fiammeggiare e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 3 arance
- whisky
- 3 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Macedonia Agli Agrumi
- Marmellata Di Pompelmi E Arance
- Frutta A Spicchi
- Macedonia Al Pompelmo
- Macedonia Hawaiana

Pompelmo A L'abricotine

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Mettere a macerare l'uva passolina in un bicchiere di Abricotine Garnier.
Tagliare in due, in senso trasversale i pompelmi, svuotarli senza rovinare la scorza.
Eliminare la parte bianca della corteccia e mettere i pezzetti di polpa in una insalatiera.
Aggiungere il litchis, le banane sbucciate e tagliate a rondelle, le albicocche private del nocciolo e tagliare a pezzetti l'uva passolina macerata nel liquore.
Versare questo composto, mescolato opportunamente, nelle scorze dei mezzi pompelmi.
Innaffiare con una salsa, che preparerete a parte, mischiando il succo di litchis e il bicchiere d'Abricotine. Questa preparazione può essere servita sia al momento dell'aperitivo come prima entrata, oppure come fine pasto, prima del cocktail digestivo.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pompelmi
- 1 scatola di litchis allo sciroppo
- 3 banane
- 50g di uvetta sultanina
- 6 albicocche
- 2 bicchieri di abricotine garnier

Ricette simili

- Insalata Di Frutta (5)
- Ciambella Di Banane
- Macedonia Al Brandy
- Banane Al Forno Con Mandorle E Uvetta
- Budino Di Pane (2)

Pompelmo Caramellato

Dolce a base di pompelmo

Ricetta

Sbucciate i pompelmi togliendo bene la pellicina bianca e tagliateli a fette.
Fate sciogliere in una padella antiaderente lo zucchero con poca acqua. Quando il liquido caramella passatevi velocemente le fette di pompelmo e spruzzate col liquore.
Disponete la frutta in piatti singoli e accompagnatela con la panna montata o col gelato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi
- 6 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di rum
- panna montata (o gelato alla crema)

Ricette simili

- Torta Gelata Alla Meringa
- Coppe Alla Granatina
- Coppetta All'ananas
- Coppetta Di Mirtilli
- Coppetta Macedonia

Pop-corn Al Caramello

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Preparate i pop-corn come indicato nella ricetta 'Pop-corn zuccherati' e suddivideteli in quattro piatti individuali.
Ponete lo zucchero in un calderotto di rame non stagnato, unitevi 3-4 cucchiai d'acqua e il succo di limone filtrato e fate scaldare a fuoco dolce mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente e avrà assunto un colore dorato (140 gradi).
Aggiungete due cucchiai d'acqua fredda, togliete il calderotto dal fuoco e distribuite il caramello sui pop- corn, nei piattini.
Lasciate raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 200g di zucchero
- 1/4 di limone (succo)
- olio di semi di mais

Ricette simili

- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Croccante Di Mandorle E Pop-corn
- Pop-corn In Pastella
- Pop-corn Zuccherati
- Gelatina Di Fragole Con Pop-corn

Pop-corn Con Cioccolato A Scaglie

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Riducete a scagliette il cioccolato oppure grattugiatelo.
Preparate i pop-corn come indicato nella ricetta 'Pop-corn zuccherati', poneteli in quattro piattini individuali e lasciateli raffreddare completamente, dopodichè cospargeteli con il cioccolato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 100g di cioccolato fondente
- olio di semi di mais

Ricette simili

- Pop-corn Con Salsa Al Cioccolato
- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Pop-corn In Pastella
- Pop-corn Al Caramello
- Croccante Di Mandorle E Pop-corn

Pop-corn Con Miele All'arancia

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Preparate i pop-corn come indicato nella ricetta 'Pop-corn zuccherati'.
Ponete il miele in una padella dai bordi alti, unite la scorza d'arancia candita ridotta a striscioline e fatelo scaldare a fuoco dolce fino a quando sarà diventato liquido.
Aggiungete una parte dei pop-corn (tanti quanti ne può contenere la padella) e rivoltateli nel miele con delicatezza, fino a quando ne saranno completamente ricoperti. Una volta pronti, toglieteli dal recipiente con un mestolo forato, fateli sgocciolare per qualche istante e trasferiteli in quattro piattini individuali o su un piatto di portata unico.
Procedete nello stesso modo fino ad esaurimento dei pop-corn, avendo cura di disporli nei piatti in modo da formare una sorta di cupola. Serviteli freddi, guarnendoli a piacere con confettini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 200g di miele chiaro
- 50g di scorza d'arancia candita
- olio di semi di mais

Ricette simili

- Pop-corn Al Caramello
- Pop-corn In Pastella
- Pop-corn Con Salsa Al Cioccolato
- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Croccante Di Mandorle E Pop-corn

Pop-corn Con Salsa Al Cioccolato

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Ponete il cioccolato a pezzetti in una casseruolina insieme a 2 dl d'acqua e fatelo sciogliere a calor moderato, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Toglietelo dal fuoco e incorporatevi il burro, poco alla volta, lavorando energicamente il composto fino ad ottenere una salsa densa e lucida, che terrete in caldo.
Preparate i pop-corn come indicato nella ricetta 'Pop-corn zuccherati', suddivideteli in quattro piatti individuali, cospargeteli con qualche cucchiaio di salsa al cioccolato e servite, con la salsa rimasta a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 200g di cioccolato fondente
- 90g di burro
- olio di semi di mais

Ricette simili

- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Pop-corn Con Cioccolato A Scaglie
- Pop-corn Al Caramello
- Pop-corn In Pastella
- Pop-corn Con Miele All'arancia

Pop-corn In Pastella

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Preparate i pop-corn come indicato nella ricetta 'Pop-corn zuccherati', quindi passateli nella pastella, dolcificata con tre cucchiai di zucchero, e friggeteli a cucchiaiate in una padella con abbondante olio caldo. Quando le frittelle saranno ben dorate toglietele dal recipiente, passatele su della carta assorbente da cucina, quindi ponetele in un piatto e cospargetele con zucchero a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 1 dose di pastella
- olio di semi di mais
- zucchero semolato

Ricette simili

- Pop-corn Zuccherati
- Pop-corn Al Caramello
- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Croccante Di Mandorle E Pop-corn
- Pop-corn Con Salsa Al Cioccolato

Pop-corn Zuccherati

Dolce a base di chicchi di mais

Ricetta

Fate scaldare una padella sul fuoco, quindi mettetevi un cucchiaio d'olio e due di chicchi di mais, mescolate velocemente, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, scuotendo spesso il recipiente. Quando tutti i chicchi si saranno aperti (non sentirete più il caratteristico scoppiettio), togliete la padella dal fuoco, trasferite i pop-corn in una terrina e, mentre sono ancora caldi, cospargeteli con zucchero a piacere.

Preparate gli altri pop-corn allo stesso modo.

Potete servirli subito, ancora caldi, o quando saranno freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di chicchi di mais
- 1 cucchiaio di olio di semi di mais
- zucchero semolato

Ricette simili

- Pop-corn In Pastella
- Pop-corn Al Caramello
- Croccante Di Cioccolato E Pop-corn
- Croccante Di Mandorle E Pop-corn
- Pop-corn Con Salsa Al Cioccolato

Porcedduzzi Col Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

Ricetta natalizia. I porcedduzzi sono dei dadini di pasta dolce fritti e ricoperti di miele. La pasta è quella delle cartellate: si impastano 1000 g farina con 150 g di olio, 120 g di liquore o vino bianco, la buccia grattugiata di un limone, 1 pizzico di sale e, se ci vuole, un po' d'acqua. Si forma un salamino di pasta della grossezza di un dito, e si taglia a pezzetti della incavarlo, grossezza di un ditale. Ogni pezzetto si passa sui rebbi di una forchetta rovesciata, per poi tutti verranno fritti in una padella in cui si sia fatto fumare dell'olio, con scorze di arancia e di limone. Infine si pongono a gocciolare su carta assorbente per fritti. Si pone ora del miele a sciogliersi in un tegame a bagnomaria, e quando è bollente vi si versano i porcedduzzi, si rigirano e poi si tolgono, deponendoli tutt'intorno in un piatto da dolci, formando una corona. Si guarniscono con pinoli, mandorle tostate nel forno, zucchero e cannella in polvere, pezzetti di cioccolata fondente, anisini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 150g di olio d'oliva
- 120g di liquore (o vino bianco)
- 1 limone (buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- alcune di scorze di limone grattugiate
- alcune di scorze d'arancia grattugiate
- miele
- per guarnire:
- pinoli
- mandorle tostate nel forno
- zucchero
- cannella in polvere
- alcuni pezzetti di cioccolata fondente
- anisini colorati

Ricette simili

- Purceddhuzzi Col Miele
- Purdedduzzi Col Miele
- Certosini
- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Simnel Cake

Porcospino Dolce

Dolce a base di pan di spagna

Ricetta

Tagliamo il pan di Spagna a fette 1 cm poi bagnamo la fetta solo da un lato col marsala,e l collochiamo nel piatto così da formare la base del Porcospino, dovrà essere una fetta grande. Spalmiamo un velo di crema, (fatta con il burro, lo zucchero a velo, i tuorli e il brandy), poi ancora uno strato di pan di Spagna questa volta bagnato nel caffè ristretto, così ancora un velo di crema. Insomma fate quattro o cinque piani di pan di Spagna tanto da dare la forma di un 'porcospino' aiutandoci con coltello e forchetta, che alla fine copriremo tutto quanto di crema e che rivestiremo (con tanta pazienza) con aculei, gli spini, formati dalle mandorle che avremo sbollentato nell'acqua, spellate, tagliate, a listarelle e tostate poco poco nel forno. La testa del porcospino sarà formata da altro pan di Spagna imbevuta nel caffè e nel marsala, rivestita anch'essa di crema dove le orecchie saranno 2 confetti e gli occhi due chicchi di caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ciambella di pan di spagna
- 200g di burro
- 250g di zucchero a velo
- 8 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di brandy
- 100g di mandorle
- 1 tazza grande di caffè ristretto
- 1 bicchiere di vino marsala all'uovo

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Torta Moka
- Coppe Brazil
- Dolce Suerte
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Pot-pourri Di Melone Con Salsa Di Maracuja

Dolce a base di melone

Ricetta

Tagliate in due la papaia e il melone, eliminate i semi, e ricavate dalla polpa tante palline tagliandola con l'apposito scavino. Se potete, usate due attrezzi di misura diversa per i due tipi di frutto.
Tagliate a palline anche l'anguria e cercate di eliminare dalla polpa il maggior numero possibile di semi.
Preparate la salsa: tagliate in due le maracuja ed estraete la polpa servendovi di un cucchiaio. Mettetela in una casseruola con lo zucchero, il succo d'arancia e di limone e lo zenzero tagliato a fettine, portate il tutto ad ebollizione e fate cuocere per circa 5 minuti a fiamma bassa. Trascorso il tempo indicato, passate il tutto attraverso un setaccio fine, raccogliendo il ricavato nella stessa casseruola.
Portate nuovamente la salsa ad ebollizione e, se necessario, togliete la schiuma che si forma in superficie. Lasciatela raffreddare, mescolatevi il vino bianco e versatela sui frutti.
Distribuite le palline di melone, papaia e anguria in piatti o scodelline individuali e serviteli con un poco di salsa. Per ottenere una variante più delicata potete aggiungere alla salsa, ben fredda, 1 dl di panna montata non troppo soda, che darà alla salsa stessa una consistenza cremosa attenuando il sapore acidulo delle maracuja. Così preparata la salsa può essere servita anche con altre varietà di frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di melone
- 300g di papaia
- 200g di anguria
- per la salsa:
- 2 maracuja
- 60g di zucchero
- 1 limone (succo)
- 1 arancia (succo)
- 1 cucchiaio di zenzero fresco
- 4 cucchiai di vino bianco secco

Ricette simili

- Macedonia Di Meloni
- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Macedonia (3)
- Macedonia
- Macedonia Frizzante (2)

Pralina Di Nocciole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Mettete le nocciole in una teglia e passatele in forno già caldo (200 gradi) per 6-7 minuti. Quindi estraete la teglia dal forno e lasciate raffreddare un pochino; quando potrete maneggiare le nocciole senza scottarvi, prendetele fra le mani, poche alla volta, e strofinatele per eliminare la pellicina che le ricopre. Fatto ciò, tritate le nocciole con la mezzaluna; se preferite, potete tritarle anche con il frullatore elettrico: in questo caso dovrete metterne poche alla volta nell'apparecchio e azionarlo per pochi secondi, altrimenti rischiate di avere una poltiglia e non un trito. Se non la consumate subito, conservate la pralina in barattoli di vetro.

Ingredienti per 4 persone

- nocciole sgusciate

Ricette simili

- Tartufi Alle Nocciole
- Pane Rustico Alla Frutta Secca
- Torta Di Nocciole Con Zabaglione Al Moscato D'asti
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Fette Biscottate Dolci

Praline Al Cioccolato

Dolce a base di cacao

Ricetta

In un recipiente mescolare le gallette e le nocciole tritate con il macinino.
Aggiungere l'uovo crudo (volendo si può montare a neve il bianco) il burro fuso ma freddo, il cacao zuccherato, lo zucchero, il rum e un po' di latte.
Mescolare bene. Se l'impasto è troppo secco aggiungere un po' di latte. Deve essere un impasto omogeneo, bagnato, ma non troppo.
Formare delle palline e passarle sul cioccolato amaro (variante sfiziosa: inserire all'interno una nocciola!).
Mettere le praline in congelatore per qualche ora. Prima di servirle farle scongelare, devono rimanere morbide ma non fredde (circa 1 ora o 2).

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cacao zuccherato
- cioccolato amaro
- 1 pacco di gallette
- 100g di nocciole tostate (o frutta secca mista)
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 uovo intero
- 50g di burro sciolto
- poco di latte
- 1/2 bicchierino di rum (o vino marsala o cognac)

Varianti

- Praline Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Salame Del Papa Di Eugenia
- Salame Del Papa (2)
- Zuppa Inglese Velocissima
- Pangiallo (2)
- Cassata Alla Siciliana

Praline Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, tritare i biscotti abbastanza finemente.
Mettere in una terrina aggiungere il cacao amaro e lo zucchero e amalgamare in modo omogeneo.
Unire il burro a pezzetti e, poco alla volta, il latte, i biscotti ed impastare con le mani fino a quando il composto non sia elastico e morbido.
Formare delle palline, passarle nel cacao dolce e disporre in una terrina. Prima di servirle, lasciarle in frigorifero per almeno 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pacchi di biscotti secchi
- 250g di cacao amaro
- 2 cucchiai di zucchero
- 250g di burro
- 200g di cacao dolce
- latte

Varianti

- Praline Al Cioccolato

Ricette simili

- Salame Al Cioccolato
- Salame Dolce (2)
- Salame Dolce
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Dolce Freddo Al Cacao

Praline Al Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

In una padella, su fiamma media, friggete i pinoli finché sono ben dorati. Vanno poi scolati su carta da cucina e tritati non troppo fini.
Riunite in una ciotola ciliegie, datteri, scorza d'arancia, noci e cannella.
Scaldate il miele in una casseruola, versatelo nella ciotola e mescolate.
Aggiungete infine le mandorle macinate e l'albume. Ricavatene delle palline e rotolatele nel trito di pinoli. Accomodatele in un piatto e fatele rassodare in frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 90g di pinoli
- 1 cucchiaio di olio d'oliva insapore
- 60g di ciliegie tritate finemente
- 60g di datteri snocciolati e tritati finemente
- 60g di scorza d'arancia candita tritata fine
- 90g di noci tritate finemente
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiai di miele
- 60g di mandorle macinate finemente
- 1 albume d'uovo

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Dolcetti Di Natale
- Torta Alle Nocciole
- Palacinche Alla Gundel
- Crema Alle Nocciole

Presnitz

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Scongelare la sfoglia.
Ammollare l'uvetta passa in rum (o in acqua tiepida se si è astemi).
Spolverare il piano di lavoro di farina e con il matterello formare un quadrato di circa 30 cm.
Ricoprire con mandorle, noci, uva passa, pinoli, fiocchi di burro, frutta candita a pezzetti e spolverare di zucchero, avendo cura di lasciare liberi i bordi per la larghezza di circa 2 cm.
Rompere l'uovo separando tuorlo da albume.
Spalmare con un pennello l'albume sui bordi della sfoglia, arrotolarla su se stessa; fare pressione sui bordi per sigillare.
Imburrare una teglia, disporvi il rotolo con la forma di un ferro di cavallo o di una spirale.
Spennellare con il tuorlo.
Cucinare 45 minuti-60' (dipende dal forno) e sfornare. Lasciar raffreddare.
Avvolgere in una stagnola e lasciar riposare una settimana.
Consumare il giorno di Pasqua. Nota: dolce pasquale triestino, ricetta di famiglia. Il Presnitz appartiene alla numerosissima famiglia degli Strudel (che in tedesco vuol dire vortice, gorgo) di cui noi conosciamo solo l'apfelstrudel (strudel di mele). E' stato creato dall'allora più famoso pasticciere triestino in occasione della visita della principessa Sissi (moglie di Francesco Giuseppe) a Trieste, ed a lei dedicato.

Ingredienti per 4 persone

- per la sfoglia:
- 1 confezione di pasta sfoglia (o pasta da strudel)
- per il ripieno:
- 200g di mandorle pelate tritate
- 200g di noci tritate
- 100g di uvetta sultanina
- 100g di pinoli
- 100g di burro
- 50g di zucchero
- 50g di frutta candita
- 1 uovo
- farina
- rum

Ricette simili

- Apfelstrudel (2)
- Strudel Di Mele (4)
- Gubana
- Baklavas
- Torta Di Frutta Secca

Profiteroles

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Ponete in una casseruola un bicchiere d'acqua, un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero e 80 g di burro, portate ad ebollizione, quindi togliete il recipiente dal fuoco e aggiungete la farina tutta in una volta, mescolando.
Rimettete la casseruola sul fuoco e fate cuocere il composto, rimestando energicamente con un cucchiaio di legno, fino a quando si staccherà dalle pareti. A questo punto spegnete il fuoco e incorporate al composto le uova, uno alla volta.
Distribuite l'impasto sulla piastra del forno unta col resto del burro, formando tanti mucchietti ben distanziati fra loro con l'aiuto di un cucchiaino.
Fate cuocere i bignè così preparati in forno (200 gradi) per 20 minuti, dopodichè spegnete il forno e lasciateli raffreddare senza aprire lo sportello. Quando sono freddi, staccateli delicatamente dalla piastra, praticate un taglio sulla base di ciascuno e riempiteli con la panna, montata e dolcificata con lo zucchero a velo, aiutandovi con una siringa per dolci.
Spezzettate il cioccolato fondente e mettetelo in un pentolino, unite tre cucchiai di latte e fatelo sciogliere a calore dolcissimo, in modo da ottenere una crema semifluida. Immergetevi i bignè, uno alla volta, e metteteli man mano in un piatto di portata, disponendoli a cupola. Al termine versate sui bignè la crema avanzata, decorate il dolce con qualche fiocchetto di panna e fatelo raffreddare in frigo per almeno due ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 3 cucchiai di latte
- 50 cl di panna
- 250g di cioccolato fondente
- per la pasta di bignè:
- 150g di farina
- 100g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 4 uova
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Profiteroles Al Cioccolato
- Profiteroles Al Cioccolato (2)
- Profiteroles Alla Nutella
- Profiteroles D'autunno
- Profiteroles Mandorle E Ciliegie
- Profiteroles Veloci

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Mattonella Farcita Con Panna E Banane
- Trancio Al Cioccolato
- Torta Floralie
- Torta Soffice Al Cioccolato

Profiteroles Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Far sciogliere il cioccolato sbriciolato con l'acqua, a fuoco dolce, girando continuamente. Quindi passarlo nel frullatore per ottenere una crema densa e farlo raffreddare.
Riempire di crema pasticciera con una siringa da pasticciere i bignè. Disporli a piramide, versarvi il cioccolato, decorare con la panna, formando, con la siringa, un cordone alla base.
Servire freddo.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di bignè dolci già pronti
- 1 tazza di crema pasticciera
- 25 cl di panna montata
- 200g di cioccolato di copertura
- 10 cl di acqua

Varianti

- Profiteroles Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Cestini Di Cioccolato
- Polpette Fiammeggianti
- Torta Hunyadi
- Profiteroles Alla Nutella
- Profiteroles D'autunno

Profiteroles Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Versate in una casseruolina il latte e mezzo bicchiere d'acqua, 50 g di burro ammorbidito.
Ponete sul fuoco e portate lentamente a bollore.
Ritirate, incorporatevi 75 g di farina setacciata, mescolando velocemente in modo che non si formino grumi.
Mettete di nuovo il recipiente sul fuoco e tenetevelo, sempre mescolando, fino a quando la pasta si stacca dal fondo e dalle pareti. Lasciatela raffreddare, incorporatevi un uovo alla volta, non aggiungendo il secondo se il primo non è stato assorbito.
Mettete il composto in una tasca di tela da pasticciere e formate sedici mucchietti sulla placca del forno leggermente imburrata e infarinata.
Cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per 15 minuti fino a quando i bignè sono gonfi e dorati.
Ritirate e fate raffreddare su una gratella. Nel frattempo preparate la copertura: in un tegamino a fuoco basso sciogliete in poca acqua il cioccolato spezzettato, mescolate e unite il burro e lo zucchero.
Dovete ottenere una crema piuttosto densa.
Ritirate e lasciate raffreddare.
Farcite i bignè con la panna. Disponeteli a piramide sul piatto di portata e, sopra, partendo dall'alto, versatevi a filo la salsa di cioccolata che deve distribuirsi in modo irregolare.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 100g di farina
- 10 cl di latte
- 60g di burro
- 2 uova
- per il ripieno:
- 20 cl di panna montata
- per la copertura:
- 100g di cioccolato fondente
- 50g di zucchero
- 30g di burro

Varianti

- Profiteroles Al Cioccolato

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Chambarde
- Cassata
- Ceppo Di Natale

Profiteroles Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Incidete i bignè vuoti e farciteli di Nutella con l'apposita tasca. Sistemateli su un piatto da portata uno sull'altro, fino a formare una piramide.
Scioglie te il cioccolato grattugiato in un pentolino e diluitelo con due cucchiai di panna.
Versate la salsa così ottenuta sui bignè. Quando la cioccolata si sarà rappresa potrete guarnire il dolce con ciuffetti di panna montata.

Ingredienti per 8 persone

- 30 di bignè vuoti già pronti
- 2 cucchiai di cioccolato grattugiato
- 2 cucchiai di panna fresca
- nutella

Ricette simili

- Profiteroles D'autunno
- Polpette Fiammeggianti
- Profiteroles Al Cioccolato
- Delizia In Bocca
- Fonduta Alla Vaniglia

Profiteroles D'autunno

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Montate la panna; lavorate la crema di marroni con il brandy e incorporate la panna con delicatezza mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla.
Farcite con il composto preparato i bignè servendovi di una siringa da pasticceria e disponeteli in un piatto per dolci, formando una piramide.
Fate sciogliere il cioccolato in un pentolino con il latte e il burro, lasciatelo intiepidire e versate la crema sopra i bignè.
Mettete i profiteroles in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di bignè pronti
- 150g di cioccolato fondente
- 10 cl di latte
- 20 cl di panna fresca
- 150g di burro
- 5 cl di brandy

Ricette simili

- Profiteroles Alla Nutella
- Fonduta Alla Vaniglia
- Profiteroles Al Cioccolato
- Bavarese Moresco
- Profiteroles

Profiteroles Mandorle E Ciliegie

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Preriscaldate il forno a 200 gradi. In una casseruola, fate sciogliere il burro con 150 ml di acqua.
Fate bollire, aggiungete la farina e sbattete energicamente finché la miscela comincerà a staccarsi dalle pareti della casseruola.
Lasciate raffreddare. Poco per volta, unite le uova sbattute alla miscela, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
Versate la pasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 12 mm e distribuitela a palline sulla piastra da forno inumidita.
Cospargete le palline con le mandorle, tritate grossolanamente, e mettetele in forno per venti o venticinque minuti, finché saranno cresciute e ben dorate. Toglietele dal forno.
Incidete ciascuna pallina su un lato, per far uscire il vapore. Lasciatele raffreddare su una griglia di metallo. Nel frattempo preparate la farcia.
Setacciate lo zucchero a velo e unitelo alla panna montata. Versatela in una tasca da pasticciere e usatela per riempire i bignè raffreddati.
Distribuite i profiteroles in sei piattini individuali.
Preparate la salsa: versate lo sciroppo delle ciliegie in una caraffa graduata e misuratene 200 ml. Trasferitelo in una casseruola e stemperatevi la maizena.
Fate bollire, mescolando costantemente, finché la miscela sarà ispessita. Poi unitevi le ciliegie e, se vi piace, il kirsch. Al momento di servire spolverizzate i profiteroles con zucchero a velo. Serviteli accompagnandoli con la salsa di ciliegie calda.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cucchiaio di kirsch
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 confezione di ciliegie sciroppate
- 20 cl di panna montata
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 30g di mandorle
- 2 uova
- 60g di farina
- 50g di burro

Ricette simili

- Pere In Crema
- Torta Della Foresta Nera
- Torta Di Albicocche E Di Ciliegie
- Corona Di Francoforte
- Dolce Di Ciliegie Alla Panna

Profiteroles Veloci

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fare un taglietto in ciascun bignè e, con un cucchiaino, riempirli di crema; metterli in un piattc formando un monticello.
Fondere il cioccolato spezzettato in una casseruola con un pò d'acqua, togliere dal fuoco, fare intiepidire, versare sui bignè, lasciare solidificare leggermente e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di bignè
- 500g di crema alla vaniglia
- 200g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Fragole Nel Nido
- Dolci A Sorpresa
- Chaud-froid Al Cioccolato
- Meringhe In Chaud-froid
- Delizia Alla Nutella

Prugne Al Limone

Dolce a base di prugne secche giganti

Ricetta

Mettere le prugne in una terrina, coprirle di acqua e lasciarle ammollare fino a quando si saranno gonfiate. Scolarle, metterle in una casseruola, unirvi il vino bianco, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e cuocere a fiamma bassa e a recipiente coperto per circa 20 minuti. Disporre le prugne in una coppa e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di prugne secche giganti
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 4 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Pere Al Limone
- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta
- Prugne Fredde Alla Cannella
- Omelette Con Frutta Secca

Prugne Al Naturale

Dolce a base di prugne

Ricetta

Fate, con un ago, una decina di fori sulle prugne e mettetele in una pentola con acqua e fatele scaldare finché la frutta non salga in superficie; aggiungete 5 g di sale per ogni 1000 g di frutta e lasciate riposar 1 ora.
Togliete le prugne e mettetele nei barattoli aggiungendo 1 cucchiaio di zucchero.
Chiudete ermeticamente.

Ingredienti per 4 persone

- prugne non mature
- acqua
- 5g di sale per ogni 1000g di frutta
- 1 cucchiaio di zucchero per ogni barattolo di frutta

Ricette simili

- Gelatina Di More
- Sorbetto Di Frutta
- Dolce Greco Di Riso
- Fonduta Alla Vaniglia
- Pere Al Pepe Nero

Prugne Al Vino

Dolce a base di prugne

Ricetta

Lavate e sgocciolate le prugne. Snocciolatele. In una casseruola mescolate il vino, la cannella, lo zucchero, aggiungete la buccia sottile di mezzo limone e portate piano a ebollizione.
Immergete le prugne nel vino aromatizzato e fate cuocere per 10 minuti dopo la ripresa del bollore.
Versate il tutto in una coppa di cristallo, lasciate raffreddare, poi tenete in frigorifero sino al momento di servire a tavola.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di prugne
- 75 cl di vino rosato dolce
- 125g di zucchero
- cannella
- 1/2 di limone (scorza sottile)

Ricette simili

- Pere Alla Cannella
- Budino Al Miele
- Prugne Cotte
- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta

Prugne Alla Grappa

Dolce a base di prugne

Ricetta

Lavate le prugne in acqua tiepida, sgocciolatele, asciugatele con cura, sistematele a strati in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Fra uno strato e l'altro spezzettate la vaniglia.
Versate tanta grappa quanta ne occorre per coprire la frutta, chiudete bene il coperchio.
Applicate una etichetta adesiva con la data del giorno e riponete il barattolo in luogo asciutto. Le prugne saranno pronte dopo due mesi. Servitele con gelato alla crema o con lo zabaglione caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 scatola di prugne secche
- 1 bottiglia di grappa
- 1 stecca di vaniglia

Ricette simili

- Sorbetto Di Prugne
- Crema Alla Frutta
- Frutta Cotta Mista
- Frutta Cotta Mista (2)
- Caramei

Prugne Con Gelato E Panna

Dolce a base di prugne

Ricetta

Scottate le prugne in acqua a bollore, sbucciatele, dividetele e togliete il nocciolo. Disponetele in una pentola, copritele con lo zucchero e lo zucchero vanigliato; mescolate e lasciate insaporire.
Montate la panna, incorporatevi un cucchiaino di zucchero a velo e di volta in volta riempite una siringa per dolci. In quattro coppette di vetro mettete sul fondo alcune palline di gelato del gusto preferito e sopra le prugne; guarnite con ciuffetti di panna. Volendo aggiungete una ciliegina.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di prugne
- 75g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- panna montata
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- gelato di banana (o gelato di zabaglione)
- 4 ciliegine (facoltativo)

Ricette simili

- Gelato Caldo
- Dessert Al Gelato
- Cassata Alla Vesuviana
- Coppe Del Bosco (3)
- Coppe Di Luglio

Prugne Cotte

Dolce a base di prugne

Ricetta

Cuocete l'acqua e lo zucchero insieme con gli odori, aggiungete le prugne disossate e tagliate a metà, continuate la cottura voltando continuamente finché la frutta è sfatta a metà e le bucce cominciano ad accartocciarsi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prugne
- 50g di zucchero
- 10 cl di acqua
- 1 chiodo di garofano
- 1 pezzetto di cannella
- 1/2 di limone (succo e scorza)

Ricette simili

- Ciliegie Al Vino Con Gelato
- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta
- Rombi Aromatici
- Aspic Di Pesche Al Dolcetto

Prugne Fredde Alla Cannella

Dolce a base di prugne secche

Ricetta

Lavare bene le prugne, asciugarle, metterle in una terrina e spolverizzarle con lo zucchero e la cannella; unirvi qualche goccia di succo di limone e il vino e lasciarle macerare per un'intera notte. Il mattino seguente metterle in frigo e servirle poi a pranzo come dessert.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di prugne secche
- 2 bicchieri di vino bianco
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Ricette simili

- Marroni Allo Sherry
- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta
- Castagne Allo Sherry
- Pere Al Limone

Prugne Sciroppate

Dolce a base di prugne

Ricetta

Pulire le prugne strofinandole per bene con un canovaccio, punzecchiarle con un ago in cinque o sei punti, adagiarle in un recipiente e versarvi sopra dell'acqua bollente in modo da coprirle completamente.
Lasciare nell'acqua fino a che questa diventi tiepida, sgocciolarle e tenere da parte un litro di questa acqua di infusione.
Mettere le prugne ad asciugare al sole e non appena sono asciutte collocarle nei vasi. Nel frattempo preparate lo sciroppo versare l'acqua delle prugne in una casseruola, unirvi lo zucchero e portare ad ebollizione.
Versare lo sciroppo ancora caldo nei vasi riempiendoli per 3/4 (le prugne stesse emetteranno molta acqua).
Spremere in ogni vaso qualche goccia di succo di limone , chiudere ermeticamente i vasi e farli sterilizzare per 15-20 minuti.
Conservare in luogo fresco.

Ingredienti per 10 persone

- 2000g di prugne piccole
- 450g di zucchero
- 1 limone

Ricette simili

- Sorbetto Di Prugne
- Budino Goccia D'oro
- Fagottini Di Pasta Frolla
- Marmellata Di Prugne Nere
- Strudel Di Mele (5)

Prugne Sotto Spirito

Dolce a base di prugne

Ricetta

Prendo un tipo di prugne blu appena più grosse che grosse olive, bellissime e mature. Mescolo 350 di zucchero in un litro d'alcool (prendo una grappa) e lascio allo zucchero il tempo di fondere. Lavo e asciugo (o lascio asciugare) le prugne (2000 g). Lavo dei boccali di vetro. Ci metto le prugne dopo aver punto ogni prugna con un ago, in 2 o 3 posti (per evitare che la buccia si fenda). Aggiungo l'alcool, quanto per bagnare le prugne, fino all'orlo del boccale. Chiudo bene e aspetto almeno 3 mesi, senza aprire poiché c'è un periodo di fermentazione.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di zucchero
- 100 cl di alcool (grappa)
- 2000g di prugne

Ricette simili

- Sorbetto Di Prugne
- Prugne Alla Grappa
- Budino Goccia D'oro
- Chiacchiere (2)
- Mirtilli Sciroppati

Pudding Di Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Scongelate i frutti di bosco. In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, ottenendo un composto bianco e spumoso. Dopodichè incorporate in quest'ordine il burro fuso freddo, il succo di 2 limoni e la scorza grattugiata di mezzo, la farina miscelata con il lievito e infine il latte.
Imburrate e infarinate una tortiera dai bordi alti, disponete sul fondo circa la metà dei frutti di bosco con tre fettine di limone.
Irrorate il tutto con 2 cucchiai di sciroppo d'acero (oppure con 2 cucchiai di sciroppo, ottenuto con 2 cucchiai di zucchero e uno di acqua, scaldati sul fuoco per pochi istanti).
Incorporate al composto precedentemente preparato gli albumi montati a neve ben ferma, mescolando con una forchetta dall'alto verso il basso e viceversa, affinché non si smontino.
Versate il tutto nello stampo sopra i frutti di bosco e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per circa 40 minuti.
Lasciate intiepidire il dolce prima di sformarlo. Servitelo tiepido o freddo, decorato con i rimanenti frutti di bosco e con fettine molto sottili di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 125g di frutti di bosco
- 100g di zucchero
- 50g di burro
- 15 cl di latte
- 2 cl di sciroppo d'acero
- 3 limoni
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Ricette simili

- Torta Al Crumble
- Budino Di Riso (4)
- Rice Pudding
- Crostata Con Noci E Cioccolato
- Rum Cake

Pudding Di Natale

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Spellate le mandorle e mettetele in acqua bollente, tritatele e tagliate a dadini la frutta candita. Ne frattempo mettete l'uvetta in acqua tiepida in modo che possa rinvenire.
Fate un impasto con farina, zucchero, frutta candita, il succo e la buccia di un limone, il succo e la buccia dell'arancia.
Dovete incorporare bene il tutto in modo che quello che otterrete sia un composto ben liscio; quindi fate riposare per una buona mezz'ora. A questo punto all'impasto così ottenuto aggiungerete 4 uova, il latte, un bicchierino di brandy e il pangrattato.
Mescolate accuratamente in modo d'incorporare bene tutti questi ultimi ingredienti.
Lasciate riposare il tutto per una notte intera. La mattina successiva prendete uno stampo da dolce spolverizzate con il pangrattato e versatevi il composto preparato.
Chiudete il tutto con della carta metallizzata e cuocete a bagnomaria per circa 4 ore e mezza. A cottura ultimata fate raffreddare un poco e mettete in frigo. Al momento di servire tiratelo fuori dal frigo, e mettetelo su di un piatto e guarnite con zollette di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mandorle
- 150g di uvetta sultanina
- 1 limone
- 1 arancia
- 4 uova
- 50 cl di latte
- 100g di pangrattato
- 1 bicchierino di brandy
- alcune zollette di zucchero
- frutta candita
- 30g di farina

Ricette simili

- Gubana
- Budino Di Pane (4)
- Biscotti Alla Frutta
- Budino Di Pane
- Christstollen

Pudding Di Savoiardi

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Preparare la crema lavorando le uova intere con lo zucchero, e quando saranno ben sbattute versarvi il latte caldo.
Prendere uno stampo liscio e alto e foderarlo con la carta forno; sul fondo disporre uno strato di savoiardi, poi su questo cospargere un po' di uvetta e canditi, poi continuare così facendo altri strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
Versare nello stampo la crema preparata, in modo che i biscotti si imbevano bene, e quando sarà tutta assorbita e i biscotti si saranno gonfiati, passare lo stampo a bagnomaria e poi in forno, dove la cottura dovrà essere portata avanti sino a quando la crema non si sarà addensata.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di biscotti savoiardi
- 50 cl di latte
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di canditi
- 80g di zucchero
- 3 uova

Ricette simili

- Budino Diplomatico
- Semifreddo Al Mascarpone
- Charlotte Alla Metternich
- Charlotte Alla Banana
- Charlotte Al Caramello

Pudin De Coco

Dolce a base di polpa di cocco grattugiata

Ricetta

In un tegame mescolate metà del latte con lo zucchero, la polpa di cocco e la cannella e portate ad ebollizione mescolando accuratamente. In un tegame a parte sciogliete il latte rimanente con la maizena quindi versate il latte e la polpa di cocco della preparazione precedente.
Trasferite il composto sul fuoco e continuate a mescolare finché inizierà a rapprendersi (10 minuti circa).
Prelevate il 'palito' di cannella, trasferite il budino in coppe individuali che lascerete raffreddare e refrigerare prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tazze di latte
- 1 1/4 tazza di zucchero
- 1/2 tazza di polpa di cocco grattugiata
- 3/4 tazza di maizena
- 1/2 stecca di cannella

Ricette simili

- Crema Di Cocco E Mango
- Macedonia Allo Zenzero
- Bomba Al Curacao
- Crema Cannellata Al Forno
- Dolce Al Cocco (2)

Purceddhuzzi Col Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

Ricetta natalizia. I purceddhuzzi sono dei dadini di pasta dolce fritti e ricoperti di miele. La pasta è quella delle cartellate: si impastano 1000 g farina con 150 g di olio, 120 g di liquore o vino bianco, la buccia grattugiata di un limone, 1 pizzico di sale e, se ci vuole, un po' d'acqua. Si forma un salamino di pasta della grossezza di un dito, e si taglia a pezzetti della incavarlo, grossezza di un ditale. Ogni pezzetto si passa sui rebbi di una forchetta rovesciata, per poi tutti verranno fritti in una padella in cui si sia fatto fumare dell'olio, con scorze di arancia e di limone. Infine si pongono a gocciolare su carta assorbente per fritti. Si pone ora del miele a sciogliersi in un tegame a bagnomaria, e quando è bollente vi si versano i purceddhuzzi, si rigirano e poi si tolgono, deponendoli tutt'intorno in un piatto da dolci, formando una corona. Si guarniscono con pinoli, mandorle tostate nel forno, zucchero e cannella in polvere, pezzetti di cioccolata fondente, anisini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 150g di olio d'oliva
- 120g di liquore (o vino bianco)
- 1 limone (buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- alcune di scorze di limone grattugiate
- alcune di scorze d'arancia grattugiate
- miele
- per guarnire:
- pinoli
- mandorle tostate nel forno
- zucchero
- cannella in polvere
- alcuni pezzetti di cioccolata fondente
- anisini colorati

Ricette simili

- Purdedduzzi Col Miele
- Porcedduzzi Col Miele
- Certosini
- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Simnel Cake

Purdedduzzi Col Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

Ricetta natalizia. I purdedduzzi sono dei dadini di pasta dolce fritti e ricoperti di miele. La pasta è quella delle cartellate: si impastano 1000 g farina con 150 g di olio, 120 g di liquore o vino bianco, la buccia grattugiata di un limone, 1 pizzico di sale e, se ci vuole, un po' d'acqua. Si forma un salamino di pasta della grossezza di un dito, e si taglia a pezzetti della incavarlo, grossezza di un ditale. Ogni pezzetto si passa sui rebbi di una forchetta rovesciata, per poi tutti verranno fritti in una padella in cui si sia fatto fumare dell'olio, con scorze di arancia e di limone. Infine si pongono a gocciolare su carta assorbente per fritti. Si pone ora del miele a sciogliersi in un tegame a bagnomaria, e quando è bollente vi si versano i purdedduzzi, si rigirano e poi si tolgono, deponendoli tutt'intorno in un piatto da dolci, formando una corona. Si guarniscono con pinoli, mandorle tostate nel forno, zucchero e cannella in polvere, pezzetti di cioccolata fondente, anisini colorati.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 150g di olio d'oliva
- 120g di liquore (o vino bianco)
- 1 limone (buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- alcune di scorze di limone grattugiate
- alcune di scorze d'arancia grattugiate
- miele
- per guarnire:
- pinoli
- mandorle tostate nel forno
- zucchero
- cannella in polvere
- alcuni pezzetti di cioccolata fondente
- anisini colorati

Ricette simili

- Purceddhuzzi Col Miele
- Porcedduzzi Col Miele
- Certosini
- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Simnel Cake

Purè Di Frutta

Dolce a base di mela

Ricetta

Frullare la frutta fino ad ottenere un purè omogeneo.
Aggiungere lo zucchero, amalgamare bene, unire il succo di limone e la panna montata.
Mettere in frigorifero per un'ora, suddividerlo in quattro coppe e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 mela
- 1 pera
- 1 banana
- 1 kiwi
- 1 limone
- 150g di zucchero a velo
- panna fresca

Ricette simili

- Corona Alla Frutta
- Frutta Fresca In Gelatina
- Macedonia Di Frutta
- Macedonia Al Kirsch
- Anguria Ripiena (2)

Purè Di Marroni (2)

Dolce a base di marroni

Ricetta

Cuocete in acqua i marroni sbucciati finché diventano teneri, scolateli, passateli nel colino e mescolateli con lo zucchero, il rum e lo zucchero vanigliato.

Ingredienti per 4 persone

- marroni
- zucchero
- rum
- zucchero vanigliato

Ricette simili

- Crema Ai Marroni
- Crema Di Castagne
- Semifreddo Di Marroni
- Semifreddo Ai Marroni
- Crema Di Marroni

Purea Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Il tutto si lavora bene e si aggiunge una cartina di zucchero vanigliato. Si tappezza una forma liscia di biscotti bagnati nel rum e si mette la purea in esso e si copre di biscotti. Si mette al freddo e si serve con contorno di panna montata dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 50g di cioccolata in polvere
- 200g di purea di castagne
- zucchero vanigliato
- rum
- panna montata

Ricette simili

- Torta Alle Castagne
- Semifreddo Di Castagne
- Torta Di Castagne (7)
- Monte Bianco
- Monte Bianco (6)

Quadretti

Dolce a base di germe di grano

Ricetta

Le dosi sono per 40 biscottini.

Setacciate sulla spianatoia la farina bianca e mescolatevi il germe di grano, 40 g di zucchero, la vaniglina e un pizzico di sale; fate la fontana, mettetevi al centro i tuorli, il burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti e la panna liquida.

Impastate tutto rapidamente poi, sulla spianatoia leggermente infarinata, stendete la pasta ad uno spessore di 2-3 mm; con l'apposito stampino ricavate dei quadretti di cm 4 che sistemerete su una placca imburrata e infarinata, tenendoli un poco distanziati. Cospargeteli con il restante zucchero e passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 10 minuti; dopo di che estraeteli, staccateli subito e poneteli a raffreddare su un vassoio coperto con della carta bianca da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di germe di grano
- 100g di farina bianca 00
- 80g di burro freschissimo
- 60g di zucchero semolato
- 4 cucchiai di panna liquida
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- per la placca:
- poco di burro
- poca di farina

Varianti

- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Ricette simili

- Mandorlini
- Integralini
- Nocciolini
- Moretti
- Speziatini

Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Preparate l'impasto della pasta biscotto come nella ricetta precedente e infornate a 180 gradi per 15 minuti.
Dividete in due parti uguali il rettangolo ottenuto e spennellateli con il Grand Marnier.
Mescolate la crema pasticciera con la Nutella, spalmate su una metà del pan biscotto la crema ottenuta e coprite con quella che resta.
Tagliate con un coltello ricavando dei quadratini che ricoprirete con una glassa preparata con gli ingredienti di cui sopra.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero semolato
- 100g di farina bianca
- 250g di crema pasticciera
- 120g di nutella
- grand marnier
- per la glassa:
- 200g di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- 3 cucchiai di cacao
- 2 gocce di acqua

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Pesche Gratinate
- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella
- Torta Hunyadi
- Cuore Al Marzapane

Quadrotti Al Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Scaldare il forno a 180 gradi.
Fare 1 impasto con la farina, il burro, 100 g di zucchero, il lievito in polvere e la scorza grattugiata del limone. Metterlo in 1 teglia foderata con carta da forno e cuocere in forno per 15 minuti.
Sbattere le uova con lo zucchero rimasto, la fiala di vaniglia, il succo di limone; versare la crema sulla pasta già cotta e infornare per 15 minuti.
Tagliare il dolce a quadrotti, spolverizzare di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 80g di burro
- 150g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 2 uova
- aroma liquido di vaniglia
- succo di limone
- zucchero a velo

Ricette simili

- Dolce Di Pasqua
- Chiacchiere Di Carnevale Al Forno
- Dolce Di Compleanno
- Christstollen
- Mandelstollen

Quark Con Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Passare le banane mature al frullatore (per una sola basta una forchetta) insieme a un poco di succo di limone e il quark. Per una grande banana prendo circa 200 g di quark e un cucchiaino di succo d limone. Si possono ancora mettere zucchero e panna, dipendente del proprio gusto e del quark (ci sono diversi, con più o meno grasso). Si possono usare anche altri tipi di frutta, passati o tagliati a pezzi.

Ingredienti per 4 persone

- banane
- succo di limone
- quark
- zucchero (facoltativo)
- panna (facoltativo)

Ricette simili

- Quark Con Erbe Aromatiche
- Granita Di Anguria
- Coppe Del Bosco (4)
- Confettura Di Pesche E More
- Ghiaccia Per Decorazioni

Quark Con Erbe Aromatiche

Dolce a base di quark

Ricetta

Mescolare il quark con sale e erbe tritate (erba cipollina, prezzemolo). Se il quark è troppo seccc aggiungere panna acida.
Servire con patate appena lessate e sbucciate.

Ingredienti per 4 persone

- quark
- erbe tritate
- panna acida (facoltativo)

Ricette simili

- Quark Con Banane
- Granita Di Anguria
- Torta Con Formaggio Fresco
- Gudfala Kakae Insaed Long Sel Kokonas
- Sorpresa In Noce Di Cocco

Quarkkeulchen

Dolce a base di ricotta scremata

Ricetta

Cuocere le patate il giorno prima, pelarle e grattugiarle.
Mescolare il formaggio, l'uovo, la farina, lo zucchero, la cannella, la vaniglia in polvere e la scorza di limone grattugiata con le patate.
Mettere l'uva passa in acqua calda fino a farla gonfiare, sucessivamente scolarla, asciugarla, aggiungere il tutto agli altri ingredienti Se la pasta non si stacca dal recipiente, aggiungere altra farina.
Tagliare la pasta con un cucchiaio, e darle una forma ovale.
Friggere le tortine su entrambi i lati fino al raggiungimento di un tono dorato. Spolverarle con lo zucchero a velo quando sono ancora calde. Sono buonissime accompagnate con la marmellata di mele.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate farinose cotte
- 250g di ricotta scremata
- 1 uovo
- 50-75g di farina
- 1 pizzico di sale
- 50g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1/4 cucchiaino di vaniglia in polvere
- scorza di limone
- 100g di uvetta sultanina
- 100g di burro
- zucchero a velo da spolverare

Ricette simili

- Tortine Di Ricotta
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Strudel Di Mele
- Strudel Di Ricotta
- Buchteln Ripieni Di Ricotta

Quiche Pears

Dolce a base di pere

Ricetta

Portate il forno a 200 gradi e nel frattempo stendete la pasta per quiche fino a renderla sottile.
Foderate quindi l'interno una pirofila da forno precedentemente imburrata, con con la pasta.
Sbucciate e prelevate il torsolo da una pera e tagliatela a dadini.
Mescolate insieme il Roquefort con la ricotta, unite le uova, la panna, il dragoncello, sale e pepe a piacere, unite pere completare la pera a dadini.
Trasferite il composto nella pirofila e stendetelo bene sopra la pasta.
Sbucciate e tagliate a fettine le altre pere, sistemandole in modo decorativo.
Spennellate con il burro fuso e fate dorare in forno per circa 20 minuti, lasciate in forno a riposare quindi sformate la vostra quiche.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta per quiche
- 3 pere decane
- 60g di formaggio roquefort (o formaggio gorgonzola)
- 60g di ricotta
- 2 uova
- 3 cucchiaini di dragoncello
- 13 cl di panna da montare
- 1 cucchiaio di burro fuso

Ricette simili

- Tagliolini Dolci
- Cheese Cake Alle Fragole
- Pere Farcite Alla Crema Di Formaggio
- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella
- Cannoli Rosa

Quindim

Dolce a base di noce di cocco

Ricetta

Spaccate la noce di cocco avendo cura di conservare il liquido che contiene.
Prelevate metà della polpa ed eliminate la pellicina marrone che la ricopre. Grattugiatela oppure frullatela con 2-3 cucchiai di liquido.
Mettete lo zucchero in un pentolino e unitevi qualche goccia di succo di limone.
Bagnate con una tazzina di acqua e portate a ebollizione a fuoco medio.
Lasciate bollire per 2 o 3 minuti in modo da ottenere uno sciroppo denso, quindi fate raffreddare.
Mescolate i tuorli con lo sciroppo di zucchero e unitevi la polpa di cocco ridotta in crema.
Unite un po' di burro fuso e mescolate bene.
Imburrate 8 piccoli stampi da babà e riempiteli con il composto.
Accendete il forno a 180 gradi e cuocete a bagnomaria i dolcetti per 35 minuti. Lasciateli raffreddare ed estraeteli dagli stampi. Serviteli tiepidi o freddi. Sono ottimi accompagnati con del cioccolato fondente sciolto in un po' d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1 noce di cocco piccola
- 180g di zucchero
- 20g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- alcune gocce di succo di limone

Ricette simili

- Dolci Al Cocco
- Crema Al Cocco
- Crema Di Cocco E Mango
- Gelato Di Cocco
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato

Raep Banana Salad

Dolce a base di banana

Ricetta

Rompete la noce di cocco e grattugiate la polpa dopo averla privata della scorza marrone.
Tagliate le banane a rondelle, mescolatele insieme alla polpa grattugiata di cocco, allo yogurth e spruzzate con succo di limone, a vostro piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 banana matura
- 1 yogurth intero
- 1 noce di cocco (polpa grattugiata)
- 1 limone piccolo

Ricette simili

- Insalata Di Banane (2)
- Crema Di Cocco E Mango
- Macedonia Allo Zenzero
- Macedonia Al Whisky
- Frullato Di Frutta (2)

Raparperikiisseli

Dolce a base di rabarbaro

Ricetta

Lavate e sciacquate il rabarbaro e tagliatelo a fette, anche senza sbucciare i gambi. Mettetelo assieme allo zucchero in una pentola e aggiungete un po' d'acqua.
Cuocete il rabarbaro a fuoco dolce per circa mezz'ora.
Aggiungete il resto dell'acqua e portate a ebollizione.
Mescolate la fecola a poca acqua, togliete la pentola dal fuoco e unite il composto di fecola, mescolando bene.
Tornate e mettere la pentola sul fuoco e portate ancora a ebollizione, senza mescolare.
Versare il rabarbaro stufato in un piatto di portata e spolverate con un po' di zucchero. Prima di servire unite la panna montata a ciuffi.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di rabarbaro
- 250g di zucchero
- 100 cl di acqua
- 4 cucchiai di fecola di patate
- panna montata

Ricette simili

- Budino Al Rabarbaro
- Rodgroed
- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Soufflé Gelato Agli Amaretti
- Dolce Gelato

Ratafià Alle More

Dolce a base di more

Ricetta

Lavare e mondare le fragole e le more.
Frullare le fragole e le more in un robot con lo zucchero per pochi istanti. Non bisogna tritare la frutt troppo finemente: basta spappolarla con lo zucchero.
Versare il composto ottenuto in un vaso grande, aggiungere l'alcool e mescolare bene.
Chiudere il vaso con un tappo e lasciare macerare bene il composto di more e alcool per almeno i 5 giorni, ricordandosi di agitare il vaso ogni tanto. Passato il periodo di macerazione, colare il tutto attraverso una garza schiacciando bene la polpa per estrarre tutto il sugo rilasciato dalla frutta.
Fate attenzione a non far passare polpa o semini.
Aggiungere il Brachetto, mescolarlo bene, versare il tutto in una bottiglia, chiuderla e riporla a riposare per altri 5-6 giorni prima di consumarla.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di more
- 6 fragole
- 200g di zucchero
- 250g di alcool etilico a 90 gradi
- 3 bicchieri di vino brachetto

Ricette simili

- Uva Sotto Spirito
- Lamponi Con Le Fragole Di Bosco
- Bavarese Con Salsa Di Fragole
- Zabaglione (3)
- Uva Sotto Alcool

Ravioli Di Datteri

Dolce a base di datteri

Ricetta

Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavarne dei dischetti di 8 cm di diametro.
Snocciolare i datteri e tagliarli a pezzetti. Farli rosolare nel burro e lasciarli raffreddare. Porre una cucchiaiata di datteri su ciascun disco di pasta e ripiegarli a forma di raviolo.
Premere bene i bordi per chiuderli.
Friggere i ravioli in abbondante olio bollente, scolarli con una schiumarola e disporli su un vassoio. Spolverizzarli con lo zucchero a velo prima di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta frolla pronta
- 450g di datteri
- 50g di burro
- olio d'oliva
- farina
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta (6)
- Crostata Africana
- Fagottini Di Datteri
- Fagottini Di Datteri (2)
- Torta Francese Ai Fichi

Ravioli Reggiani

Dolce a base di latte

Ricetta

Impastate la farina, il burro, lo zucchero, il latte e le uova fino ad ottenere un impasto omogeneo che spianerete all'altezza di 1-2 millimetri. Ricavatene dei cerchi di 10 centimetri.
Preparate un composto di marmellata, zucchero e cannella, mettetene un cucchiaio su ogni cerchio e chiudete bene i lembi.
Disponete i ravioli sulla piastra del forno, spennellateli con l'uovo sbattuto e fate cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 150g di latte
- 2 uova
- marmellata di mele cotogne

Ricette simili

- Torta Alcazar
- Torta Di Mele Cotogne
- Mele Nel Nido
- Torta Di Mele Della Nonna
- Torta Di Mele (11)

Ravioli Ripieni Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Preparate un impasto con la farina, lo zucchero, lo strutto, le uova e poca acqua e lavorate il composto finché non sia omogeneo e malleabile.
Stendete una sfoglia molto sottile e ricavatene dei dischetti di circa 10 cm.
Ponete su ogni disco un cucchiaio di Nutella, ripiegatelo a metà e sigillate i bordi premendoli con un forchetta.
Cuocete i ravioli fritti in olio bollente o passati nel forno.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di strutto
- 4 uova
- acqua
- nutella

Ricette simili

- Pie Alla Nutella
- Piadina Romagnola Farcita Di Nutella
- Torta Con Bignè Alla Nutella
- Torta Sacher Alla Nutella
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Renette In Camicia

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Pelate le mele e con l'apposito scavino estraete il torsolo, tagliando le due estremità di questo che vi serviranno poi come chiusura.
Lavorate in una tazza il burro ammorbidito con lo zucchero e un cucchiaino di Brandy; con questa crema farcite le mele, chiudendole alle estremità coi pezzettini tenuti a parte.
Stendete con il matterello la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa 2 mm., poi da essa ritagliate 6 quadrati di cm 12; al centro deponete la mela poi sollevate i quattro angoli di pasta congiungendoli sopra.
Pennellate la pasta con l'uovo sbattuto, quindi collocate le mele su una placca leggermente imburrata ed infarinata; passatele in forno già caldo a 190 gradi per circa 35 minuti, finché le mele saranno ben cotte e la pasta colorita. Nel frattempo sbollentate i pistacchi in acqua leggermente salata, indi pelateli e tritateli finemente.
Scioglete la confettura su fuoco basso, diluendola con una cucchiaiata di acqua, poi passatela da un colino a maglie fini.
Estraete le mele dal forno e pennellatele con la confettura calda, coprite i punti d'unione della pasta con i pistacchi e al centro una mezza ciliegina. Servitele tiepide.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta sfoglia
- 100g di confettura di albicocche
- 50g di burro
- 50g di zucchero
- 20g di pistacchi
- 6 mele renette
- 3 ciliegine candite
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di brandy
- poco di burro
- poca di farina
- sale

Ricette simili

- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Cornetti Alla Parigina
- Sfoglia Alla Frutta Fresca
- Torta Alle Nocciole Farcite
- Crostata Di Mele (3)

Ricciarelli

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Per 50 pezzi: Riducete a sfarinato, al mixer, le mandorle con 150 g di zucchero. In una ciotola, unitele al resto dello zucchero, a 100 g di quello a velo e alla vaniglina.
Mescolate alle mandorle tanto albume quanto basta per ottenere un impasto sostenuto. Deponetelo a cucchiaiate sulla spianatoia cosparsa di zucchero a velo, formando dei rombi lunghi circa 6 centimetri Appoggiateli sulle ostie e disponeteli su una o più placche del forno. Lasciateli così per 24 ore, quindi finite di asciugarli nel forno a 50 gradi per 15 minuti.
Rifilate la parte delle ostie che sporge e cospargete i ricciarelli con abbondante zucchero a velo.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di mandorle sgusciate e spellate
- 250g di zucchero
- 200g di zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 50 di ostie

Varianti

- Ricciarelli Di Siena

Ricette simili

- Pasticcini Mandorlati
- Tartufi Alle Nocciole
- Pignolate
- Copete
- Nocci Attorrati

Ricciarelli Di Siena

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Scottate le mandorle in acqua bollente, poi pelatele, fatele tostare nel forno tiepido e pestatele finemente in un mortaio con 60 g di zucchero semolato.
Trasferite il composto in una terrina, unitevi il resto dello zucchero semolato, un pizzico di vaniglia in polvere e uno di cannella e mescolate bene il tutto.
Lavorate brevemente gli albumi e incorporateli poco alla volta al composto di mandorle.
Versate l'impasto a cucchiaiate su un piano cosparso con zucchero a velo e modellate i mucchietti dando loro la forma di un rombo lungo 10 cm e largo 5.
Allineate le ostie sulla piastra del forno e appoggiate su ognuna un biscotto.
Lasciate riposare i ricciarelli per 12 ore, poi fateli asciugare nel forno a 50 gradi per 20 minuti. Trascorso questo tempo sfornate i dolcetti, lasciateli raffreddare, infine cospargeteli con zucchero a velo.
Incartate i biscotti che non consumate subito e conservateli, non oltre due mesi, in scatole di latta.

Ingredienti per 12 persone

- 1000g di mandorle
- 300g di zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglia in polvere
- 1 pizzico di cannella
- 2 uova
- 400g di zucchero semolato
- ostie

Ricette simili

- Copete
- Panforte
- Offelle Reggiane
- Cornetti Alle Mandorle
- Panforte Di Siena

Riccio Gelato Con Le Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Tagliuzzare i biscotti e inzupparli nel liquore mescolato al caffè; mettere il tutto nel frullatore, unire il burro ammorbidito a pezzetti e frullare per pochi minuti.
Aggiungere lo zucchero e frullare ancora un istante.
Adagiare il composto in 1 piatto dandogli una forma ovale.
Scottare le mandorle in acqua bollente, sbucciarle e tagliarle a filetti.
Infilare i filetti nel dolce, per simulare le spine del riccio.
Mettere il dolce in frigo per circa 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di biscotti savoiardi
- 200g di burro
- 50g di zucchero
- 1 tazza di mandorle sgusciate
- 1 bicchierino di liquore
- 1 tazzina di caffè molto ristretto

Ricette simili

- Charlotte Brasilia
- Dolce Suerte
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Tiramisù Al Mascarpone
- Coppe Al Caffè

Rice Pudding

Dolce a base di riso

Ricetta

Cuocere il riso nel latte per circa 20 minuti a fuoco basso.
Togliere dal fuoco e mescolare con una forchetta. Mentre il riso sta cuocendo, sciogliere la gelatina nell'acqua. Al riso cotto aggiungere 2 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di vaniglia e il sale.
Unire anche la gelatina. Far raffreddare e mescolare ogni tanto con una forchetta.
Montare la panna e unire i restanti zucchero e vaniglia. Quando il riso è freddo, ma non troppo duro, unire la panna montata.
Adagiare in uno stampo, dove avrete messo sul fondo i frutti di bosco. Prima di servire, far raffreddare in frigorifero per circa 4 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di riso
- 50 cl di latte
- 1 busta di gelatina per budini
- 5 cl di acqua
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 25 cl di panna da montare
- 500g di frutti di bosco freschi (o frutti di bosco congelati)

Ricette simili

- Budino Di Riso (4)
- Uovo Alla Mousse Di Vaniglia
- Coppetta Macedonia
- Torta Del Bosco
- Gelato Ai Frutti Di Bosco

Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Schiacciate bene con una forchetta la ricotta e mescolatela con lo zucchero fino a che sarà diventata cremosa; aggiungete la cioccolata e i canditi.
Foderate uno stampo di savoiardi o pan di Spagna imbevuto di metà liquore e metà sciroppo di zucchero (zucchero e acqua sciolto sul fuoco) perché non risulti troppo alcolico. Versatevi dentro il composto e fate gelare.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di ricotta
- 100g di biscotti sbriciolati di vario tipo
- 50g di zucchero a velo
- 50g di cioccolata a pezzetti piccolissimi
- 1 cucchiaio di frutta candita a pezzetti
- 1 cucchiaio di liquore all'amaretto (o altro liquore)
- biscotti savoiardi (o pan di spagna)

Ricette simili

- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Polpettine Dolci (2)
- Semifreddo Pompadour
- Coppe All'amaretto (2)
- Semifreddo Di Ricotta

Ricotta Dorata

Dolce a base di ricotta romana

Ricetta

Mescolare la ricotta con l'uovo, lo zucchero, il liquore all'arancia, metà della scorza di arancia grattugiata e la farina.
Formare delle polpettine, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggerle in una padella con abbondante olio e servirle cosparse di zucchero a velo, mescolato con la rimanente scorza di arancia grattugiata.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di ricotta romana
- 2 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di liquore all'arancia
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 2 cucchiai di farina
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva
- zucchero a velo

Varianti

- Ricotta Dorata (2)

Ricette simili

- Polpettine Dolci
- Simnel Cake
- Ciambella Di Ricotta
- Knodel Di Albicocche
- Crema Fritta Alla Arancia

Ricotta Dorata (2)

Dolce a base di ricotta dolce

Ricetta

Servendosi di uno spago sottile tagliare la ricotta a fettine dello spessore di 1 cm circa avendo cura che non si rompano.
Passare ogni singola fetta nella farina e poi nelle uova sbattute. Friggerle in abbondante olio bollente senza rigirarle e una volta dorate da entrambi i lati scolarle molto bene e disporle su un piatto spolverizzandole di zucchero a velo. È una semplicissima preparazione della cucina pugliese che utilizza ricotta freschissima che una volta era abitudine dei contadini portare in dono appena fatta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di ricotta dolce freschissima
- 2 uova
- 30g di farina
- abbondante di olio d'oliva extra-vergine
- zucchero a velo

Varianti

- Ricotta Dorata

Ricette simili

- Ferratelle Con Ricotta E Zafferano Ai Frutti Di Bosco
- Frittelle Di Ricotta
- Palline Di Ricotta Fritte
- Tortelli Di Ricotta
- Torta Di Ricotta

Ricotta Fritta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Affettare la ricotta in fette alte circa 1 dito e ricavarne quadrati di circa 4 cm di lato. Infarinarli, ricoprirli di uovo sbattuto e gettarli nell'olio bollente. Sgocciolarli dorati e servirli spruzzati di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ricotta
- 50g di farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- zucchero

Ricette simili

- Palline Di Ricotta
- Frittelle Di Ricotta E Nutella
- Dolci Di Ricotta (2)
- Polpettine Dolci
- Ricotta Dorata

Ricotta Frullata

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Frullate la ricotta con l'acqua di fiori d'arancio, l'uvetta ammorbidita nel brandy tiepido e i canditi.
Fate sciogliere a bagnomaria la cioccolata, unitevi il brandy usato per ammorbidire l'uvetta.
Dividete la ricotta in 4 coppette, versatevi la cioccolata bollente e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta
- 100g di uvetta sultanina
- 100g di canditi assortiti
- 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio
- 100g di cioccolata amara
- 1/2 bicchiere di brandy

Ricette simili

- Torta Di Ricotta (8)
- Passione Di Ricotta
- Halva Di Semolino
- Tortelli Di Ricotta
- Dolcetti Alle Nocciole (2)

Ricotta Mantecata Con Arance Caramellate

Dolce a base di arance

Ricetta

Sbucciare gli spicchi d'arancia e mettere in una padella lo zucchero semolato con 1 cucchiaio d'acqua. A parte unire la ricotta con lo zucchero a velo e poi con l'uva passa, indi i pinoli ed il rum. Quando il caramello è dorato versare gli spicchi d'arancia nella padella e togliere dal fuoco.
Mettere la ricotta nel piatto, decorando con gli spicchi caramellati e la buccia.
Spolverizzare con cacao e zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di ricotta
- 1 arancia
- 50g di zucchero
- 50g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di rum
- cacao in polvere

Ricette simili

- Tortino Alle Carote
- Passione Di Ricotta
- Quarkkeulchen
- Tortine Di Ricotta
- Frittelle Dolci (3)

Ricottine Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Passate al setaccio la ricotta e poi lo zucchero a velo, lasciandoli cadere in una ciotola: usando un cucchiaio di legno amalgamateli con cura sino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo.
Prendete quattro piccoli stampini rotondi e in essi distribuite la ricotta, livellandola bene in superficie, poi posateli su un vassoio e metteteli in frigorifero per qualche ora. Nel frattempo pulite i lamponi, lavandoli rapidamente in acqua fredda e stendendoli ad asciugare su un telo poi sistemateli in 4 coppe, irrorateli con una cucchiaiata scarsa di liquore cospargeteli con lo zucchero tenendo anch'essi in fresco. Al momento di servire levate tutto dal frigorifero e sformate le ricottine sopra i lamponi ponendo sulla sommità una bacca.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lamponi
- 200g di ricotta freschissima
- 50g di zucchero semolato
- 30g di zucchero a velo
- liquore aromatico

Ricette simili

- Rotolo Ai Lamponi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Pesche Gratinate
- Tortelli Di Ricotta
- Crema Fredda Ai Lamponi

Riso Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Spezzettare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria, mescolando spesso.
Levare dal fuoco ed unire il riso.
Rigirare il composto con un cucchiaio di legno fino a quando il riso sarà incorporato uniformemente.
Con un cucchiaio formare delle palline e disporle su carta da forno. Lasciarle raffreddare finché saranno completamente indurite.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di riso soffiato

Ricette simili

- Cioccolatini (2)
- Torta Di Riso Soffiato
- Dolce Di Riso Soffiato Al Cioccolato
- Frullato Di Nina
- Millestrati Al Cioccolato

Riso All'arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

Caramellate la scorza di arancia tagliata a julienne con 2 cucchiai di zucchero e poca acqua in una padella antiaderente. In una pentola fate cuocere il riso con tutti gli altri ingredienti mescolando di tanto in tanto per circa un'ora, finché il composto non sarà omogeneo. Se servisse, aggiungete mano a mano altra acqua.
Disponete il riso cotto in coppette e decorate con le scorzette caramellate.
Tenete in frigo per almeno un'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 arance (succo)
- 6 cucchiai di riso
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 1 arancia (scorza tagliata a julienne)
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 2 cucchiai di zucchero per il riso
- 2 cucchiai di zucchero per il caramello

Ricette simili

- Budino Di Riso (7)
- Torta Di Ricotta (2)
- Granita All'arancia (2)
- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato

Riso Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Fate bollire il riso in una pentola d'acqua calda per 15 minuti.
Scolate il riso ed unitevi la Nutella e lo zucchero fino a che il riso non avrà assunto un colore marrone omogeneo.
Mettete il riso in un piatto da portata, guarnitelo con scorze d'arancia e tenete in frigorifero per almeno due ore prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di riso
- 4 cucchiai di nutella
- 10g di zucchero
- scorza d'arancia candita

Ricette simili

- Budino Di Riso (7)
- Coppe Di Ricotta Lavorata Con Scorza D'arancia E Nutella
- Dessert Di Ricotta
- Rotolo Di Pasta Sfoglia Con Nutella
- Crostata Di Riso Al Cioccolato

Riso Dolce Alla Greca

Dolce a base di yogurth greco

Ricetta

Cuocere il riso in abbondante acqua bollente leggermente salata, scolarlo e mescolarlo per farlo intiepidire.
Unire lo yogurth, 4 cucchiai di miele, una manciata di frutta secca e una di canditi.
Amalgamare bene gli ingredienti e distribuire il composto in 4 coppette.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di riso a cottura rapida
- 2 confezioni di yogurth greco
- 1 manciata di frutta secca mista
- 1 manciata di canditi
- 4 cucchiai di miele

Ricette simili

- Dolce Greco Di Riso
- Pesche Calde
- Charlotte Geraldine
- Dolce Di Frutta Secca
- Zuppa Inglese Velocissima

Riso Dolce Freddo

Dolce a base di riso

Ricetta

Far bollire il riso in abbondante acqua leggermente salata. Quando è cotto al dente, passarlo sotto l'acqua fredda e scolarlo.
Montare bene la panna e incorporarvi lo zucchero semolato e quello vanigliato.
Mescolare in una terrina la panna con il riso freddo, amalgamando bene. Lasciar riposare in frigorifero.
Servire in coppette, accompagnando con frutti di bosco zuccherati.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di riso
- 20 cl di panna da montare
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 2 cucchiai di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Granita Di Caffè Con Panna
- Pastine Di Castagne All'amaretto
- Coppe Del Piantatore
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Bavarese Di Cachi

Riso E Latte

Dolce a base di riso

Ricetta

Portare ad ebollizione il latte, unire il burro e farlo sciogliere, unire il riso e cuocere, mescolando spesso, sino a quando sarà ben cotto, ma cremoso.
Servire caldo, ma non bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di latte
- 300g di riso
- 50g di burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Castagne In Crema Di Riso
- Budino Di Riso (7)
- Budino Di Ricotta (2)
- Torta Di Riso Con Panna
- Crema Al Limone (3)

Risogalo Greco

Dolce a base di latte

Ricetta

Cuocere girando il riso nel latte; quando il riso è cotto aggiungere la bustina di maizena e la cannella in polvere, il tutto si addenserà (se no continuate a girare fino a che non si addensa).
Mettere in coppette, farlo raffreddare e metterlo in frigo a fino a vostro piacimento.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di latte
- 1 bustina di maizena
- 1/2 tazzina di riso bianco
- 2 cucchiai di zucchero
- cannella (facoltativo)

Ricette simili

- Biancomangiare In Salsa Di Caramello
- Pudin De Coco
- Crema Catalana
- Crema Alle Noci
- Crema Catalana (2)

Rissoles Alla Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Preparare con la pasta sfoglia dei dischi di 10 cm di diametro.
Mettere al centro di ogni disco un cucchiaio di ripieno composto da ricotta, prosciutto cotto tritato, grana e olive verdi tritate.
Piegare i dischi a metà e friggerli in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia
- 200g di ricotta
- 100g di prosciutto cotto
- formaggio grana grattugiato
- olive verdi
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta (5)
- Torta Con Formaggio Fresco
- Torta Pratolina
- Mousse Con Petali Di Rosa
- Tortino Di Pasta Sfoglia

Rodgroed

Dolce a base di ribes

Ricetta

Porre in una pentola 400 g di ribes, 200 g di lamponi e 1 bicchiere d'acqua. Portarli in ebollizione, poi frullarli e rimetterli in pentola con 200 g di zucchero, 1 bicchiere di vino rosso e 50 g di fecola d patata diluita in poca acqua fredda.
Cuocere fino a quando avrà la densità di una crema, rimescolando in continuazione.
Distribuire in 4 stampini bagnati con acqua fredda e tenerli per 24 ore in frigorifero. Si servono guarnit con panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ribes
- 200g di lamponi
- 1 bicchiere di acqua
- 200g di zucchero
- 1 bicchiere di vino rosso
- 50g di fecola di patata diluita in acqua fredda
- per guarnire:
- panna montata

Ricette simili

- Meringhe Con Crema Di Lamponi
- Macedonia Di Pesche (2)
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole
- Raparperikiisseli
- Budino Al Rabarbaro

Rombi All'uva

Dolce a base di succo d'uva

Ricetta

Fate ammorbidire il burro e lavoratelo a lungo con lo zucchero.
Amalgamate al composto un uovo intero più due tuorli precedentemente sbattuti; aggiungete il succo d'uva, la buccia grattugiata del limone e, a poco a poco la farina; se occorre diluite il composto con un po' di latte tiepido.
Tirate una sfoglia non troppo sottile e ritagliatela a rombi. Friggetene pochi alla volta in olio d'oliva ben caldo.
Asciugate su carta assorbente e spolverate di zucchero a velo o granulato.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di farina
- 50g di burro
- 3 uova
- 30g di zucchero
- 1/2 bicchiere di succo d'uva
- zucchero a velo (o zucchero granulato)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- latte
- olio d'oliva

Ricette simili

- Fagottini Ai Mirtilli
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Dolce Di Pasqua

Rombi Aromatici

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Pasta: riscaldate in una pentola la margarina, il latte, il fruttosio e 10 zucchero fino a che la margarina sia sciolta.
Versate poi il composto in una ciotola e fatelo raffreddare.
Sbattete insieme in una terrina l'uovo, gli aromi, il rum e una parte della farina setacciata con lievito e cacao.
Incorporate il resto della farina e le mandorle.
Mettete la pasta in frigorifero per 1/2 ora. Stendetela quindi su una superficie leggermente infarinata e ritagliate delle losanghe lunghe cm 3,5.
Disponete i biscotti su una teglia imburrata, spennellateli con la panna e decorateli con le mandorle dimezzate. Cuoceteli per 10 minuti a 200 gradi in forno già caldo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 25g di margarina
- 2 cucchiai di latte magro
- 1 cucchiaio di fruttosio
- 70g di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 pizzichi di cardamomo
- 2 pizzichi di chiodo di garofano
- 2 pizzichi di fiore di macis
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 2 cucchiaini di rum
- 135g di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di cacao
- 25g di mandorle tritate
- per decorare:
- 2 cucchiai di panna per dolci
- 40 di mandorle dimezzate e sbucciate

Ricette simili

- Panettone Di Dresda
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Biscotti Alle Noci
- Crostata Di Mandorle

Rombini E Nastrini

Dolce a base di farina

Ricetta

Fate ammorbidire la margarina a temperatura ambiente.
Setacciate la farina sulla spianatoia e mescolatevi lo zucchero, il sale e la scorzetta di limone.
Fate la fontana e, al centro, versate la margarina, l'uovo e un albume, il vino e il lievito sciolto in alcuni cucchiai di acqua.
Lavorate l'impasto energicamente con le mani e a lungo, finché otterrete una pasta liscia e soda.
Formate un panetto e lasciatelo riposare per mezz'ora, coperto da un telo. Dopo questo tempo, tirate la pasta con il mattarello infarinato, formando una sfoglia dello spessore di 4-5 mm. Con la rotellina dentellata per la pasta, tagliate la sfoglia formando rombi e strisce lunghe e strette.
Annodate queste ultime e disponete tutte le formine su una teglia foderata con carta forno. Spennellatele con l'albume rimasto leggermente sbattuto, spolverizzatele con la metà del fruttosio, fatto scendere da un colino, e cuocete in forno già caldo, a 180 gradi, per 15 minuti.
Sfornate i dolcetti, disponeteli su un piatto da portata e, quando saranno tiepidi, spolverizzateli con il fruttosio rimasto. Poi c'è la scheda nutrizionale (se ti interessa...): 'Il fosforo (108 mg) mantiene sane le gengive e difende l'integrità dei denti. E' anche prezioso per le cellule cerebrali e per migliorare la memoria. Proteine 9.7 g. Lipidi 6.6 g. Glucidi 58.8 g. Fibra alimentare 9,6 g. Colesterolo 63 mg.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina 00
- 20g di zucchero
- 1 uovo intero
- 2 albumi d'uovo
- 1/2 bustina di lievito
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 25g di margarina light
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di fruttosio

Ricette simili

- Rombi Aromatici
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Pasta Frolla Con Il Bimby
- Bignole Economiche
- Biscotti All'amarena

Rose Di Pasta Fritte

Dolce a base di uova

Ricetta

Versate sulla spianatoia la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone.
Mescolate gli ingredienti e fate la fontana.
Versate al centro i tuorli, la grappa e il succo di limone.
Impastate assieme gli ingredienti lavorando con le dita, poi appallottolate la pasta, avvolgetela in un canovaccio e ponetela a riposare per mezz'ora circa sotto una terrina capovolta. Trascorso questo tempo, stendete con il matterello la pasta in una sfoglia di circa 3 mm di spessore e ricavate da questa con la rotellina dentellata tante listerelle lunghe circa 25 cm. Arrotolatele su se stesse, ma non troppo strette altrimenti la pasta non cuoce bene, fermatele con uno stecchino e friggetele in abbondante olio bollente fino a quando sono ben dorate. Sgocciolatele su carta assorbente da cucina perché perdano l'unto in eccesso. Servitele quindi guarnendole con le palline di zucchero argentate o spolverizzatele di zucchero a velo o ancora mettendo al centro di ognuna un poco di marmellata di ciliegie e una ciliegina candita.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 40g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 3 cucchiai di grappa
- 1 pizzico di sale
- palline di zucchero argentate
- olio per friggere

Ricette simili

- Chiacchiere (12)
- Chiacchiere Di Carnevale
- Crepes Alla Ricotta
- Krapfen Carnevale
- Faschingskrapfen

Rotolo Ai Due Cioccolati

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Accendete il forno a 200 gradi.
Preparate una teglia da forno a bordi bassi (23 x 33 centimetri) ungendola leggermente con poco olio e foderandola con carta da forno antiaderente eventualmente unta di burro.
Fate fondere a bagnomaria, a fuoco basso, il cioccolato fondente con 7 cl d'acqua. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero. Quando avrete ottenuto una crema chiara e soffice, unitela al cioccolato fuso. In un'altra ciotola, pulitissima, montate a neve gli albumi e incorporateli alla crema, molto delicatamente, con un cucchiaio di metallo.
Versate il composto nella teglia muovendola in modo che il composto scorra uniformemente fin negli angoli. Non spalmatela, questa operazione fa affiorare le bolle d'aria che servono a renderla più soffice.
Fate cuocere in forno per 12-15 minuti.
Lasciate intiepidire 5 minuti, poi coprite con un telo inumidito e fate raffreddare completamente. Nel frattempo fondete a bagnomaria anche il cioccolato bianco, mescolatelo al burro lavorato a crema, quindi, poco alla volta, incorporatevi lo zucchero a velo e latte a sufficienza per ottenere un composto cremoso e soffice.
Cospargete con zucchero semolato un foglio di carta oleata. Rovesciatevi sopra la pasta ed eliminate la carta con cui avete foderato la teglia.
Spalmate la pasta con la farcia al cioccolato e arrotolatela.
Spolverizzate con zucchero a velo.
Distribuite i riccioli di cioccolato sulla superficie del rotolo e spolverizzate con altro zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 4 uova
- 130g di zucchero
- per la farcia:
- 80g di cioccolato bianco
- 80g di burro a temperatura ambiente
- 50g di zucchero a velo
- 2 cucchiai di latte
- per arrotolare:
- zucchero semolato
- per spolverizzare:
- zucchero a velo
- per decorare:
- riccioli di cioccolato

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato (2)
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Cassata Sulmonese
- Profiteroles

Rotolo Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Sbattete a schiuma i tuorli d'uovo (conservando le chiare), insieme a 6 cucchiai di acqua bollente aggiungete gradatamente 50 g di zucchero semolato e lo zucchero vanigliato e continuate a sbattere fin ad ottenere una massa cremosa.
Montate le chiare d'uovo a neve durissima, unendovi lo zucchero rimasto.
Mettete la neve sopra i tuorli sbattuti, quindi setacciatevi sopra la farina mescolata con l'amido d frumento e, per ultimo, il lievito in polvere.
Incorporate delicatamente il tutto ai tuorli sbattuti.
Foderate la lastra del forno con carta oleata, formando un bordo rialzato sui lati. Distribuitevi l'impasto, con uno spessore di circa 1 centimetro, e cuocete immediatamente nella parte alta del forno preriscaldato a 225 gradi-250 gradi per 15-20 minuti. Non appena sfornato il dolce, capovolgetelo su un foglio di carta cosparso di zucchero e staccate la carta oleata con l'aiuto di un coltello. Quindi tagliate via i bordi del rotolo (1 centimetro circa), arrotolatelo dal lato più corto e fatelo raffreddare.
Mescolate in una terrina la ricotta con i lamponi, lo yogurth ed il miele.
Srotolate il dolce, spalmatevi la gelatina di lamponi e farcite con la crema di ricotta.
Arrotolate nuovamente il dolce e mettetelo su un piatto da portata.
Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo, il succo di limone e un cucchiaio e mezzo di acqua calda e aggiungetevi il succo di un paio di lamponi (schiacciandoli sulla glassa attraverso un colino). Quindi versate la glassa al centro del rotolo e spalmatela su tutta la superficie, lasciandone colare una parte ai bordi.
Fate riposare per 2-3 ore in frigorifero prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- per l'impasto:
- 3 uova
- 150g di zucchero semolato
- 100g di farina
- 50g di amido di frumento
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- per la farcitura:
- 160g di gelatina o confettura di lamponi
- 250g di ricotta
- 100g di lamponi
- 2 cucchiai di yogurth naturale
- 3 cucchiai di miele
- per la glassa:
- 125g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 lamponi

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Meringhe Con Crema Di Lamponi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Tartellette Ai Lamponi

Rotolo Ai Semi Di Papavero

Dolce a base di semi di papavero

Ricetta

Sciogliete il lievito in 2 cucchiai di acqua tiepida, lasciatelo riposare 5 minuti, poi mescolate ancora e fate riposare per altri 5 minuti in luogo caldo finché comincia a gonfiarsi. In una casseruola scaldate il latte con lo zucchero, poi lasciatelo raffreddare.
Mettete il panetto di lievito in una terrina, unite il latte, 250 g di farina, l'uovo e il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti.
Mescolate fino ad avere un impasto omogeneo, che rovescerete sul tavolo da lavoro infarinato con la rimanente farina.
Impastate ancora e rimettete l'impasto nella terrina, dove lo lascerete lievitare per un quarto d'ora. Lavoratelo di nuovo e fatelo lievitare per mezz'ora, finché raddoppierà il volume. Intanto preparate la farcia: raccogliete nel bicchiere del frullatore i semi di papavero, le mandorle tritate, l'uvetta rinvenuta e la scorza degli agrumi, e frullate brevemente. In una casseruola portate ad ebollizione, mescolando senza interruzione, il latte, la farina e lo zucchero. Lontano dal fuoco incorporate il trito di semi di papavero, mandorle, ecc., il tuorlo dell'uovo e la panna.
Mescolate energicamente e per ultimo unite l'albume montato a neve. Quando la pasta sarà lievitata tiratela con il mattarello in una sfoglia rettangolare di circa 20 x 30 centimetri.
Ricoprite con la farcia stesa in modo uniforme lasciando libero 1 centimetro ai bordi.
Bagnate con il burro fuso e arrotolate la pasta su se stessa, avendo cura di chiudere bene la farcia all'interno.
Sistemate infine il dolce sulla placca del forno coperta di carta speciale e cuocetelo per circa 1 ora a 190 gradi.
Toglie te il dolce dal forno quando la superficie apparirà ben dorata e croccante. Lasciatelo raffreddare, spolverizzatelo di zucchero a velo e servitelo a fette passando eventualmente a parte della panna liquida.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 30g di lievito per dolci
- 275g di farina
- 5 cl di latte
- 50g di zucchero
- 1 uovo
- 50g di burro
- per farcire:
- 100g di semi di papavero
- 25g di mandorle
- 50g di uvetta sultanina
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 75g di latte
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di panna
- 30g di burro fuso
- zucchero a velo
- 1 arancia di scorza grattugiata

Ricette simili

- Panettone Di Dresda
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Bohmische Kolatschen
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Rotolo Al Cioccolato

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Un dolce tradizionale, casalingo, di semplicissima preparazione e di grande effetto. Gustatelo con un buon Brachetto ben fresco.
Separate i tuorli dagli albumi. Con una frusta, anche elettrica, montate i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere una crema gialla e soffice.
Incorporate accuratamente il cacao, poi diluite con il liquore. A parte montate gli albumi a neve ben ferma, ed incorporateli delicatamente con il composto al cioccolato.
Imburrate bene un foglio di carta da forno, posatelo sulla placca e stendetevi il composto livellandolo con un coltello.
Dovrete ricavarne un rettangolo di circa 40 centimetri di lato.
Cuocete a forno moderato per circa un quarto d'ora. Quando l'impasto sarà cotto ponete la carta da forno su un piano, sovrapponete all'impasto un canovaccio da cucina bagnato e strizzato e rovesciate la pasta; togliete la carta e coprite anche l'altro lato con il canovaccio bagnato.
Lasciate raffreddare. Quando la pasta sarà fredda stendetevi circa metà della panna stendendola bene con la lama di un coltello, poi aiutandovi con il canovaccio arrotolate su se stesso il dolce.
Posate il rotolo su un piatto ovale o rettangolare e copritelo con la rimanente panna, livellandola con i rebbi di una forchetta onde formare delle righe. Volendo, potrete guarnire il dolce con delle violette candite, o con della granella da pasticceria al cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 4 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di cacao amaro
- 2 cucchiai di brandy
- 300g di panna montata

Ricette simili

- Gelato Al Caffè (2)
- Spuma Fondente
- Tiramisù (3)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Dolce Di Ciliegie Alla Panna

Rotolo All'amaretto

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Lavorare a crema il burro ammorbidito.
Tritare finemente nel mixer gli amaretti e i biscotti e amalgamarli al burro.
Fondere il cioccolato a bagnomaria con 1 bicchierino di rum, farlo intiepidire e unirlo al composto di burro e biscotti.
Lavorare gli ingredienti affinché siano ben mescolati.
Dare al composto la forma di un cilindro, avvolgerlo in alluminio e tenerlo in frigo per qualche ora. Servirlo tagliato a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 100g di biscotti amaretti
- 100g di biscotti secchi
- 100g di cioccolato fondente
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Rotolo Dolce
- Bomba Deliziosa
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Salame Di Cioccolato
- Budino Di Pesche (2)

Rotolo Alla Crema Di Caffè

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparazione del rotolo. In una terrina lavorate a lungo i tuorli con lo zucchero, unite poi la farina setacciata, il burro fuso e il cacao setacciato. Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti incorporate, molto delicatamente, gli albumi montati a neve.
Foderate una teglia rettangolare con un foglio di carta da forno imburrato e versatevi il composto distribuendolo e livellandolo uniformemente in uno strato di circa 1 centimetro e mezzo.
Scaldate il forno a 220 gradi, infornate la teglia e lasciate cuocere finché la torta sarà dorata (12-15 minuti). Capovolgetela sopra un canovaccio leggermente inumidito, staccate delicatamente la carta, avvolgete la torta nel canovaccio e fatelo raffreddare.
Preparate la farcia: sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, unitevi lentamente il latte caldo e trasferite il composto in una casseruola posta sul fuoco molto dolce.
Mescolate continuamente finché la crema si addenserà.
Togliete dal fuoco e continuate a mescolare finché si sarà raffreddata. Trasferitela in frigorifero per 1 ora circa ricordandovi di mescolarla un paio di volte. Toglietela dal frigorifero, unite il caffè e la panna montata.
Spalmate con 3/4 della crema il dolce, arrotolatelo delicatamente e spalmatelo con la stessa crema anche in superficie.
Preparate la guarnizione facendo fondere a bagnomaria il cioccolato tritato, versatelo su un piatto di marmo, stendetelo e lisciatelo uniformemente con una spatola.
Formate i trucioli raschiando il cioccolato con la lama molto affilata di un coltello che terrete inclinato a 45 gradi circa. Mentre procedete nell'operazione immergete di tanto in tanto la lama in acqua bollente.
Coprite il rotolo con i trucioli di cioccolato, spolverizzateli con zucchero a velo. NB. Per un risultato senza sorprese, potete aggiungere al composto per il rotolo di pasta mezzo cucchiaino di lievito in polvere insieme alla farina.

Ingredienti per 4 persone

- per il rotolo:
- 4 uova
- 90g di zucchero
- 50g di cacao in polvere
- 30g di burro
- 90g di farina
- per la crema:
- 8 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 2 cucchiai di amido di mais
- 80 cl di latte caldo
- 5 cucchiai di caffè ristretto
- 40 cl di panna
- per la guarnizione:
- 200g di cioccolato fondente
- zucchero a velo

Ricette simili

- Zuppa Inglese Di La Morra
- Tartufo Al Caffè
- Dolce Suerte
- Cuore Al Marzapane
- Tronco Alla Crema Di Tè

Rotolo Alle Castagne E Arance

Dolce a base di castagne

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi.
Preparate una teglia da forno a bordi bassi (23 x 33 centimetri) ungendola leggermente con poco olio e foderandola con carta da forno antiaderente eventualmente unta di burro.
Sbucciate l'arancia e ricavate dalla scorza delle sottili striscioline. Avvolgetele in carta stagnola e tenetele da parte.
Spremete l'arancia.
Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero, incorporatevi il purè di castagne e il succo di arancia. In una ciotola pulitissima montate a neve gli albumi e, delicatamente, amalgamateli alla crema.
Versate la miscela nella teglia muovendola in modo che il composto scorra uniformemente fin negli angoli. Non spalmatela, questa operazione fa affiorare le bolle d'aria che servono a renderla più soffice.
Cuocete in forno per 25-35 minuti. Quando sarà ben soda al tatto, lasciate intiepidire per 5 minuti poi coprite con un telo inumidito e fate raffreddare completamente.
Cospargete con zucchero semolato un foglio di carta oleata e rovesciatevi sopra la teglia con la pasta.
Eliminate la fodera di carta.
Montate la panna e spalmate, con i 2/3 di questa, la pasta. Arrotolatela badando che la superficie si rivesta di zucchero.
Riempite con la panna avanzata una tasca da pasticciere con bocchetta a stella grande e distribuitela a lunghe strisce verticali sulla superficie del rotolo.
Decorate con le scorzette di arancia precedentemente preparate.

Ingredienti per 8 persone

- 1 arancia
- 3 uova
- 130g di zucchero
- 200g di purè di castagne non dolcificato
- 50 cl di panna da montare
- zucchero semolato per arrotolare

Ricette simili

- Pastine Di Castagne All'amaretto
- Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Bavarese Di Cachi
- Torta Floralie

Rotolo Con La Panna

Dolce a base di crema di marroni

Ricetta

Foderate una tortiera rettangolare con un foglio di alluminio; scaldate il forno a 200 gradi.
Separate i tuorli degli albumi, montate questi ultimi a neve e lavorate i tuorli in una terrina con lo zucchero finché saranno chiari e spumosi; unite 3 cucchiai di acqua, la farina, il lievito, la vaniglina e gli albumi montati a neve.
Stendete il composto nella tortiera, cuocete per 15 minuti e levatelo dal forno. Capovolgetelo subito su un telo, spalmatelo velocemente con la crema di marroni ammorbidita con la panna, arrotolatelo avvolgetelo nel telo e lasciatelo raffreddare.
Servite il rotolo tagliato a fette e, se vi piace, accompagnatelo con panna montata non zuccherata.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di farina
- 100g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di vaniglina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 200g di crema di marroni
- 4 cucchiai di panna fresca (facoltativo)

Ricette simili

- Semifreddo Di Marroni
- Torta Allo Zenzero (2)
- Babà (2)
- Palline Al Sesamo
- Monte Bianco Sprint

Rotolo Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Amalgamare la purea con lo zucchero, il burro, il cacao, il rum e la gelatina.
Stendere l'impasto su un foglio di carta forno formando un rettangolo.
Setacciare la ricotta e lavorarla con 30 g di zucchero a velo, poi unire le scaglie di cioccolato.
Stendere questo impasto sulla crema di castagne e arrotolare il tutto con l'aiuto della carta forno.
Tenere in frigo 7-8 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di purea di marroni
- 80g di zucchero
- 75g di burro
- 2 cucchiai di rum
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 3 cucchiai di gelatina
- 150g di ricotta
- scaglie di cioccolato
- zucchero a velo

Varianti

- Rotolo Di Castagne (2)

Ricette simili

- Monte Bianco Sprint
- Monte Bianco Rapido
- Torta Alla Crema Al Burro
- Ciotoline Al Cacao
- Spuma Di Ricotta All'arancia

Rotolo Di Castagne (2)

Dolce a base di castagne secche

Ricetta

Far lessare le castagne secche, precedentemente ammorbidite in un po' di latte ben caldo, poi passarle allo schiacciapatate, mescolare al passato 1/2 bicchiere di latte, il brandy e lo zucchero a velo.
Amalgamare con cura; stendere il composto su carta oleata, coprirlo di panna montata zuccherata, avvolgerlo a salame e metterlo in frigo per 3 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne secche
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- panna montata

Varianti

- Rotolo Di Castagne

Ricette simili

- Crema Di Ricotta
- Monte Bianco (7)
- Monte Bianco Di Castagne
- Crema Gelata (2)
- Monte Bianco Nelle Coppelle

Rotolo Di Fichi All'alloro

Dolce a base di fichi

Ricetta

Lavate i fichi, tagliatene 1000 g in 4 parti e metteteli in una casseruola.
Aggiungete 5 cl d'acqua, il brandy, lo zucchero, la vaniglina, la cannella, i chiodi di garofano e una foglia d'alloro spezzettata.
Fate prendere l'ebollizione e mescolando spesso cuocete per mezz'ora, fino ad avere un composto denso. Levatelo dal fuoco, mescolatevi la margarina fusa, le noci e le mandorle tritate grossolanamente e l'uvetta ammollata in precedenza in acqua tiepida e ben strizzata.
Versate il composto sul tavolo di marmo, stendetelo in uno strato uniforme e al centro adagiatevi in fila i fichi freschi rimasti.
Date la forma di un grosso polpettone e ricopritelo di alloro, che legherete con dello spago.
Cuocete il rotolo in forno a 160 gradi per un'ora e un quarto.
Servite il rotolo freddo a fette, dopo aver tolto lo spago.

Ingredienti per 10 persone

- 1500g di fichi verdi
- 100g di gherigli di noci
- 100g di mandorle
- 50g di uvetta sultanina
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di cannella
- 200g di zucchero
- 2 cucchiai di brandy
- 2 chiodi di garofano
- alcune foglie di alloro
- 30g di margarina

Ricette simili

- Pandolce Romano
- Beccute
- Pangiallo
- Cake Alle Carote
- Torta Francese Ai Fichi

Rotolo Di Frutta

Dolce a base di mele

Ricetta

Fate la pasta con gli ingredienti indicati e tiratela a sfoglia rotonda e sottile.
Preparate il ripieno: sbattete le uova con lo zucchero, unitevi il burro ammorbidito, le mele sbucciate e tagliate a fettine, i gherigli sbriciolati, il cedro tritato, il pangrattato e il Rhum.
Spalmate questo composto sulla pasta, fatene un rotolo, disponetelo a corona in una teglia imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 240 gradi.
Ritirate quando la pasta è diventata di un bel colore dorato.
Fate raffreddare e servite.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 200g di farina
- 100g di burro
- 3 cucchiai di acqua
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 4 uova
- 4 cucchiai di zucchero
- 60g di burro
- 2 mele
- 100g di gherigli di noci
- 100g di cedro candito
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Gubana
- Crepes Ripiene Di Mele E Noci
- Bireweck
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Pastiera

Rotolo Di Pasta Sfoglia Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Formate con la pasta un disco e spalmatelo con la Nutella, avendo cura di lasciare vuoti 2 cm di margine.
Spolverizzate con i gherigli di noci i biscotti secchi sbriciolati e la scorza d'arancia tagliata a listarelle.
Arrotolate il disco di pasta su se stesso chiudendone bene i margini e spennellate con tuorlo d'uovo.
Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pasta sfoglia
- nutella
- 50g di gherigli di noci
- 80g di biscotti secchi
- 20g di scorza d'arancia candita

Ricette simili

- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Datteri Ripieni
- Dolcetti Di Natale
- Panforte (antica Ricetta)

Rotolo Dolce

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Tritare finemente gli amaretti e i biscotti.
Lavorare a crema il burro poi unire i biscotti.
Fondere il cioccolato con 1 bicchierino di rum e unirlo al resto.
Amalgamare accuratamente il composto, dargli la forma di un rotolo e avvolgerlo in un foglio d'alluminio.
Tenere in frigo per almeno 2 ore prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di biscotti amaretti
- 100g di biscotti secchi
- 100g di burro
- 100g di cioccolato da copertura
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Rotolo All'amaretto
- Bomba Deliziosa
- Salame Di Cioccolato
- Budino Di Pesche (2)
- Dolce Agli Amaretti (2)

Rotolo Meringato Alla Frutta

Dolce a base di fragoline

Ricetta

Accendete il forno a 190 gradi.
Preparate una teglia da forno a bordi bassi (23 x 33 centimetri) ungendola leggermente con poco olio e foderandola con carta da forno antiaderente eventualmente unta di burro.
Montate a neve ben ferma gli albumi con il sale.
Tenete da parte 30 g di zucchero e unite il resto agli albumi, poco per volta, sempre mescolando, fino a ottenere una meringa liscia e lucida.
Versate la meringa nella teglia e livellatene la superficie muovendo la teglia in modo che il composto scorra uniformemente fin negli angoli. Non spalmatela, questa operazione fa affiorare le bolle d'aria che servono a renderla più soffice.
Mescolate lo zucchero tenuto da parte con la cannella e cospargete la miscela sulla superficie della meringa.
Passate in forno per 10-12 minuti. Quando lo estraete, la meringa dovrà essere soda al tatto. Con un coltello affilato eliminate gli angoli e rovesciatela su un foglio di carta oleata.
Eliminate la fodera di carta e lasciate raffreddare.
Preparate la farcia: portate a ebollizione una casseruola di acqua.
Tagliate a metà le pesche, eliminate il nocciolo, immergetele 30 secondi nell'acqua bollente, poi passatele sotto l'acqua fredda corrente. Asciugatele e pelatele. Tritatele finemente.
Montate la panna e spalmatene 2/3 sulla meringa.
Coprite con la polpa di pesca e le fragoline (tenetene qualcuna da parte per decorare).
Arrotolate la meringa.
Inserite la panna montata tenuta da parte in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella media. Distribuitela a ciuffetti lungo il centro del rotolo e su ciascuno ponete una fragolina e, se vi piace, foglie di menta.

Ingredienti per 8 persone

- 4 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 80g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- olio e burro per lo stampo
- per la farcia:
- 2 pesche
- 50 cl di panna da montare
- 130g di fragoline di bosco
- per decorare:
- alcuni ciuffi di menta

Ricette simili

- Pesche Sciroppate Con Crema Zabaglione
- Gelato Al Limone (2)
- Sorbetto Di Fragoline
- Parfait Di Pesche Al Brandy
- Composta Estiva Del Bosco

Rotolo Rio De Janeiro

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sgusciate i soli tuorli in una terrina, unite lo zucchero semolato e montateli a crema. Poi unite il sale, successivamente, la farina e la fecola, fatte scendere da un setaccino.
Mescolate con cura, poi incorporate gli albumi montati a neve densissima.
Foderate di carta speciale da forno la placca, imburratela e stendetevi sopra l'impasto in uno strato uniforme di circa 1 centimetro; cuocetela in forno caldo a 220 gradi per circa 8 minuti. Poi rovesciatela su un telo da cucina e arrotolatela aiutandovi con il telo stesso.
Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo, unitevi il caffè liofilizzato sciolto con il rum e mescolate bene.
Svolgete il rotolo di pasta biscuit, spalmatelo con la crema preparata, riavvolgetelo e mettetelo su un foglio di carta oleata.
Fate fondere il cioccolato da copertura, con la dose di caffè e 20 g di zucchero a velo e con questa crema spalmate tutto il rotolo.
Fate solidificare prima di servire a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 40g di farina
- 40g di fecola di patate
- 100g di zucchero
- 200g di mascarpone
- 70g di zucchero a velo
- 1/2 tazzina di caffè ristretto
- 2 cucchiai di rum
- 1 cucchiaio di caffè liofilizzato
- 150g di cioccolato fondente da copertura
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Dolce Suerte
- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Torta Arabica
- Tiramisù

Rotolo Svizzero Alla Crema E Alle Nocciole

Dolce a base di nocciole sgusciate

Ricetta

Ungete una tortiera bassa da 35 x 25 centimetri circa; foderatela con carta antiaderente da forno. In una capace terrina, preferibilmente con la frusta elettrica alla massima velocità, montate gli albumi con il sale a neve ben ferma; aggiungete gradatamente 60 grammi di zucchero, battendo finché questo è ben sciolto e gli albumi ben sodi.
Preriscaldate il forno a 190 gradi. In un'altra capace terrina, battete i tuorli e il restante zucchero con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto spesso e giallo pallido.
Aggiungete la farina amalgamandola bene al resto.
Unite gli albumi montati, 1/2 alla volta, mescolando dall'alto verso il basso per non smontarli.
Distribuite il composto nella tortiera e cuocete per 12-15 minuti o finché la superficie non risulti elastica alla pressione di un dito.
Setacciate 120 g zucchero vanigliato su un canovaccio pulito e rovesciateci la torta non appena pronta; togliete delicatamente la carta da forno e se volete rifilate i bordi con un coltellino; partendo da un lato corto arrotolate la torta con il canovaccio e ponetela, con la linea di giunzione in basso, su un gratella a raffreddare. Mentre il rotolo si raffredda, montate la panna. In una padellina a calore medio dorate le nocciole, mescolando spesso; lasciatele raffreddare.
Tritate grossolanamente 12 nocciole e mettetele da parte per la decorazione; tritate finemente le rimanenti per la farcitura.
Unite il trito fine di nocciole e il miele a metà della panna montata: srotolate il rotolo ormai freddo, ricopritelo uniformemente con la miscela di panna montata, miele e nocciole. Partendo dal medesimo lato corto, riavvolgete la torta senza lo strofinaccio e sistematela su un piatto.
Riempite con la panna restante una siringa per dolci con bocchetta a stella grande e decorate.
Conservate il dolce il frigo, se non lo servite immediatamente. Prima di servire, guarnite la copertura di panna montata con le nocciole tritate che avete messo da parte.

Ingredienti per 8 persone

- 4 uova
- zucchero vanigliato
- 120g di farina
- 300g di panna da montare
- 120g di nocciole sgusciate
- 1 cucchiaio di miele liquido
- 1 pizzico di sale fino
- per la tortiera:
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Tartufi Alle Nocciole
- Coppe Alla Nocciola
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Rublitorte

Dolce a base di carote

Ricetta

Lavate le carote, asciugatele e grattugiatele finemente.
Sbattete i tuorli d'uovo con sbattete questi ultimi con lo zucchero ed un pizzico di sale. Nel frattempo mescolate la farina con il lievito, e unitela all'uovo sbattuto. Versatevi inoltre le mandorle macinate, le carote grattugiate e il brandy.
Montate gli albumi a neve e aggiungeteli all'impasto.
Ponete quindi il tutto in uno stampo ben imburrato e cosparso di pangrattato e fate cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa un'ora.
Preparate la glassa: lavorate lo zucchero a velo, il rum e il succo di limone e ricoprite il dolce dopo averlo fatto raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle pelate
- 150g di carote
- 120g di zucchero di canna
- 40g di farina
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaino di brandy
- sale
- per la teglia:
- burro
- per la glassa:
- 150g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di succo di limone

Ricette simili

- Torta Alle Carote (2)
- Gugelhupf
- Simnel Cake
- Torta Francese Ai Fichi
- Pandolce Ai Semi Di Papavero

Rum Cake

Dolce a base di rum scuro

Ricetta

Mescolare bene il burro e lo zucchero fino ad avere una bella crema, poi aggiungere le uova una pe volta e i restanti ingredienti 'asciutti'. Poi aggiungere il latte, la melassa con il bicarbonato e mescolare sempre bene affinché tutti gli ingredienti risultino ben amalgamati.
Aggiungere l'uvetta che a questo punto avrebbe dovuto 'bere' tutto il rum e ancora il restante rum.
Mettere in una teglia imburrata e cuocere in forno a 300 gradi per circa 2 ore. E' una torta che può star in frigo per tantissimo tempo. Infatti viene preparata per essere gustata a natale anche due mesi prima.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 tazza di burro
- 1 tazza di zucchero
- 3 uova
- 1 tazza di farina
- 1/2 cucchiaio di lievito per dolci
- 1/4 cucchiaio di sale
- 1/2 cucchiaio di noce moscata grattugiata
- 1/2 cucchiaio di cannella
- 1/4 tazza di latte
- 1/4 tazza di molassa (o sciroppo di zucchero)
- 1/4 cucchiaio di bicarbonato di soda
- 450g di uvetta sultanina nel rum 1 notte
- 1/4 tazza di rum scuro

Ricette simili

- Cake Alle Carote
- Dolcetti Alla Rosa
- Frittelle Di Zucca (2)
- Gugelhupf
- Panettone Di Dresda

Ruote All'ananas

Dolce a base di ananas

Ricetta

Con uno stampino ritagliate dal pan di Spagna dei tondini della stessa misura delle fette di ananas, spalmateli di crema pasticciera sovrapponete con la fetta di ananas, decorate con ciuffi di panna montata e al centro sistemate un chicco d'uva.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di ananas fresco
- 8 fette di pan di spagna
- 8 chicchi di uva bianca
- crema pasticciera
- mandorle tritate
- panna montata

Ricette simili

- Zuppa Inglese (6)
- Coppa Di Marroni
- Coppetta All'ananas
- Gratin Dolcissimi
- Meringhe Ai Marroni

Sabadas Al Miele

Dolce a base di miele amaro

Ricetta

Su una spianatoia formate una fontana con la farina; al centro mettete le uova e lo strutto e amalgamate bene fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.
Stendete la pasta in sfoglie molto sottili dalle quali ritaglierete dei quadrati al cui centro metterete dei pezzi di pecorino fresco; ripiegate su sé stessi i quadrati premendo bene i bordi.
Friggete le sabadas in una padella con abbondante olio e, una volta cotte, passatele su carta assorbente da cucina e servitele calde, bagnandole con un po' di miele amaro liquido.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina
- 80g di strutto
- 400g di formaggio pecorino sardo fresco
- 6 uova
- miele amaro
- abbondante di olio per friggere

Ricette simili

- Saedas (2)
- Sebadas (2)
- Sebadas
- Saedas (3)
- Crispelle Di S. Giuseppe

Sacher Casalinga

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Scottare le mandorle in acqua bollente, pelarle e tritarle.
Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi unire burro, mandorle, farina, cacao e albumi a neve.
Mescolare bene e versare in una tortiera imburrata e infarinata. Porre in forno medio e cuocere per circa 30 minuti. Far raffreddare, tagliare in 2, farcire con la marmellata, ricomporre il dolce e ricoprire con glassa al cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di farina
- 75g di cacao amaro
- 75g di burro
- 150g di zucchero
- 4 uova
- 75g di mandorle dolci
- marmellata di albicocche
- glassa al cioccolato

Ricette simili

- Sacher Torte (4)
- Torta Sacher (4)
- Treccia Di Mandorle
- Torta Sacher (5)
- Sacher Torte (5)

Sacher Torte

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparate la torta: spezzettate il cioccolato, tagliate a pezzettini il burro tenuto a temperatura ambiente, separate i tuorli delle uova dagli albumi.
Mettete sul fuoco una casseruolina con il cioccolato e 1 cucchiaio d'acqua, lasciate fondere il cioccolato mantenendo il fuoco basso, poi togliete la casseruolina dal fornello e amalgamate il burro mescolando. A parte lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e il sale, montate a neve soda gli albumi, setacciate la farina.
Iniziate ad aggiungere al composto di cioccolato un po' di albumi montati e un po' di farina; continuate fino ad esaurimento.
Versate quindi il composto finale in uno stampo rotondo imburrato e infarinato, mettete a cuocere in forno a temperatura moderata per 40 minuti circa. Quando il dolce è pronto sformatelo e lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo a metà e farcitelo con uno strato sottile di marmellata di albicocche.
Allungate il resto della marmellata con pochissima acqua, spalmatela sui bordi e sulla superficie della torta, poi spezzettate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina con lo zucchero e 10 cl d'acqua.
Mettete su fuoco basso, mescolate e quando avrete ottenuto una specie di crema lucida versatela sulla torta e ricopritela tutta. NB. E' un dolce la cui confezione può avvenire in due tempi: il giorno prima si fa la torta e la si decora prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- per la torta:
- 150g di cioccolato fondente
- 150g di burro
- 6 uova
- 150g di zucchero
- 150g di farina
- 1 pizzico di sale
- burro e farina per lo stampo
- per la guarnizione:
- 1 tazza di marmellata di albicocche
- 150g di cioccolato fondente
- 150g di zucchero

Varianti

- Sacher Torte (2)
- Sacher Torte (3)
- Sacher Torte (4)
- Sacher Torte (5)

Ricette simili

- Torta Sacher
- Torta Sacher (2)
- Torta Alle Nocciole Farcite
- Pavè Di Marroni
- Torta Sacher (5)

Sacher Torte (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
Lavorate a crema il burro, tenuto a temperatura ambiente, con metà dello zucchero. Unitevi il cioccolato a cucchiaiate e, sempre rimestando, i tuorli, uno alla volta.
Montate a neve molto soda le chiare con il restante zucchero e aggiungetene una parte al composto di burro servendovi della frusta. Quindi incorporate delicatamente con il mestolo il resto della meringa alternandola alla farina.
Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera, versatevi il composto e cuocetelo in forno a 180 gradi pe 50 minuti circa.
Fate raffreddare il dolce, tagliatelo a metà e farcitelo di marmellata.
Fate bollire due cucchiai di marmellata con un cucchiaio d'acqua, passatela al setaccio e spalmatela sulla superficie della torta. Per ottenere la glassa sciogliete lo zucchero nell'acqua e, sempre mescolando, fatelo bollire 5 minuti in un pentolino dal fondo spesso.
Fate raffreddare lo sciroppo, unitevi il cioccolato e mescolate per scioglierlo e ottenere un compost liscio.
Ponete di nuovo il composto su fuoco debole e fatelo cuocere, sempre mescolando, fino a quando si sarà addensato e una piccola quantità del composto formerà una pallina molle se viene versata in acqua fredda.
Togliete dal fuoco la glassa, rimestate ancora per 3 minuti in modo da raffreddarla un poco, poi versatela rapidamente e spalmatela in modo uniforme sulla torta. Tenetela al fresco ma non in frigo. Questa glassa opaca al cioccolato è tipica della torta Sacher. Le fette di torta vanno accompagnate da panna montata Non è una dimenticanza la mancanza del lievito; montando bene le chiare si ottiene comunque il risultato.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 5 uova
- 150g di farina
- marmellata di albicocche
- per la glassa:
- 75g di zucchero
- 12 cl di acqua
- 100g di cioccolato fondente

Varianti

- Sacher Torte
- Sacher Torte (3)
- Sacher Torte (4)
- Sacher Torte (5)

Ricette simili

- Torta Sacher (2)
- Torta Alle Nocciole Farcite
- Torta Tipo Sacher
- Torta Sacher
- Torta Sacher (4)

Sacher Torte (3)

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

Lavorare 1/2 tazza di burro ammorbidito con 1 tazza di zucchero.
Unire la scorza grattugiata di 1 limone, 120 g di cioccolata fusa a bagno-maria, 6 tuorli d'uovo, 6 albumi d'uovo montati a neve e 3 cucchiai di farina.
Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere per 40 minuti al forno a 165 gradi.
Far raffreddare, tagliare a metà la torta e stendere al centro marmellata di albicocche. Ricomporre la torta e glassarla con cioccolata fusa a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 tazza di burro
- 1 tazza di zucchero
- 1 limone
- 120g di cioccolata
- 6 tuorli d'uovo
- 6 albumi d'uovo
- 3 cucchiai di farina
- marmellata di albicocche
- per la glassa:
- cioccolata

Varianti

- Sacher Torte
- Sacher Torte (2)
- Sacher Torte (4)
- Sacher Torte (5)

Ricette simili

- Torta Sacher (3)
- Torta Sacher (4)
- Torta Della Foresta Nera (4)
- Torta Della Foresta Nera (3)
- Budino Di Cioccolato E Pane

Sacher Torte (4)

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

Sbattere a schiuma 6 tuorli d'uovo e 2 cucchiai da tavola di acqua bollente e aggiungere 2/3 dello zucchero, lo zucchero vanigliato e un presa di sale.
Sbattere fino a ottenere una massa cremosa.
Sbattere a parte gli albumi d'uovo a neve, aggiungere lo zucchero rimasto, mettere la neve sopra alla crema di tuorli senza mescolare.
Aggiungere sopra mescolando una miscela preparata con la farina 00, il lievito, la polvere di cioccolato e il cacao, setacciata.
Mescolare omogeneamente (attenzione: è una fase delicata) la neve degli albumi smontata (normale), aggiungere i 150 g di burro sciolti a bagnomaria (attenzione: il burro fuso deve essere tiepido). Porre il tutto un stampo da 25 cm di diametro con bordi alti almeno 5 cm se no, l'impasto durante la cottura, esce dallo stampo.
Cuocere 40-45 minuti in forno caldo a 175-200 gradi. Trucchetto: verso i 40 minuti usa uno stuzzicadenti per verificare la cottura, lo infili, se l'impasto è cotto non ne rimane traccia sullo stuzzicadenti. Quando la torta è fredda taglia a metà e aggiungi la marmellata. Glassatura: Sciogliere il 150 di cioccolato fondente con 50 di burro a bagnomaria e mescolare.
Versare la glassa sopra la torta (disposta sopra un grande piatto o un foglio di alluminio) e distribuire con un grosso coltello.

Ingredienti per 4 persone

- 6 tuorli d'uovo
- acqua bollente
- 175g di zucchero
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 6 albumi d'uovo
- 100g di farina 00
- polvere di cioccolato non zuccherato
- 50g di cacao
- 6g di lievito per dolci
- 150g di burro
- 2 pizzichi di bicarbonato di sodio
- 200g di marmellata di albicocche
- per la glassa:
- 150g di cioccolata fondente
- 50g di burro

Varianti

- Sacher Torte
- Sacher Torte (2)
- Sacher Torte (3)
- Sacher Torte (5)

Ricette simili

- Torta Sacher (4)
- Frangipane
- Dolce Delle Tentazioni
- Torta Sacher (3)
- Torta Al Cioccolato (7)

Sacher Torte (5)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con un po' d'acqua. In una terrina mescolate il burro (ammorbidito) con lo zucchero e il sale fino a formare una crema omogenea. Aggiungetevi il cioccolato fuso e poi i tuorli, uno alla volta, mescolando bene. Versatevi infine gli albumi montati a neve ferma.
Setacciate la farina e versatela delicatamente nella terrina.
Mescolate bene. Nel frattempo riscaldate il forno a 160 gradi.
Mettete l'impasto in una teglia del diametro di 24 cm, che avrete oleato o imburrato, e infornatatela per un'ora. Trascorso il tempo necessario, togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare, tagliatela a metà farcitela con la marmellata e ricomponetela. Infine coprite interamente con la glassa al cioccolato. Questa specialità austriaca, nota in tutto il mondo per la gioia dei golosi di cioccolato, è nata nel 1832 quando un apprendista cuoco di 16 anni, di nome Franz Sacher, inventò e presentò questo dolce alla corte del principe Metternich.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 6 uova
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 150g di farina di grano tenero
- per farcire:
- marmellata di albicocche
- glassa al cioccolato

Varianti

- Sacher Torte
- Sacher Torte (2)
- Sacher Torte (3)
- Sacher Torte (4)

Ricette simili

- Torta Alle Nocciole Farcite
- Torta Sacher (2)
- Torta Sacher (4)
- Biscotti Al Panpepato
- Torta Tipo Sacher

Saedas

Dolce a base di formaggio

Ricetta

Si tratta di una specie di fagottello (tipo 'sofficino' per intenderci) con un ripieno fatto con formaggio (credo tipo ricotta), fritto in padella e servito caldo coperto di miele.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fagottello (sofficino)
- formaggio (tipo ricotta)
- miele

Varianti

- Saedas (2)
- Saedas (3)

Ricette simili

- Dolce Ripieno
- Dolce Di Ricotta (2)
- Cannoli Croccanti Ripieni Di Nutella
- Macedonia Alla Ricotta
- Zuccotto Alla Contadina

Saedas (2)

Dolce a base di formaggio pecorino

Ricetta

Si mette il formaggio acido in un tegame con 25 cl d'acqua, un cucchiaio di semola fine e la scorz grattugiata del limone. Si lascia cuocere finché l'acqua viene assorbita ed il formaggio diventa denso come crema. Bagnandosi le mani in acqua fredda, si prendono delle piccole quantità di impasto e se ne formano dei dischi che debbono asciugarsi su un telo. Nel frattempo si prepara la pasta utilizzando la farina, lo strutto ed acqua tiepida un po' salata. Si tira la sfoglia e si preparano dei dischi al cui centro vanno sistemati i dischi di formaggio. Un altro disco di pasta ricoprirà il tutto. Si pressa bene lungo tutto il bordo e si ritaglia con la rotella. Vanno fritte e si servono immediatamente cosparse con miele zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 400g di formaggio pecorino fresco (4-5 giorni)
- 50g di strutto
- 1 cucchiaio di semola fine
- 1 limone
- olio per friggere
- miele amaro (o zucchero)

Varianti

- Saedas
- Saedas (3)

Ricette simili

- Sebadas
- Sabadas Al Miele
- Crispelle Di S. Giuseppe
- Sbrisolona
- Torta Sbrisolona (3)

Saedas (3)

Dolce a base di formaggio

Ricetta

Si prende il formaggio fresco (circa 2 1/2) e lo si lascia riposare su un piatto avvolto in un panno a temperatura ambiente. Dopo qualche giorno, quando cioè ha raggiunto il giusto grado di acidità (deve filare se se ne mette un pezzetto, con una forchetta, sulla fiamma), si lava la forma, la si taglia a grosse fette che si gettano in un'ampia casseruola in cui sia già contenuto un litro d'acqua bollente con tre buone prese di sale e la scorza grattugiata di un limone. Si mescolano con un cucchiaio di legno le fette sin che siano ridotte in pasta, allora vi si versano circa 3 cucchiai di semola fine. Si continua a rimescolare sino a quando l'acqua sarà tutta assorbita e la pasta avrà raggiunto la consistenza di una crema piuttosto densa. Si toglie dal fuoco e dopo aver immerso ogni volta le mani in un recipiente di acqua fredda, aiutandosi col cucchiaio, se ne fanno delle schiacciate grandi più o meno quanto un piattino da tè, alte 1/2 centimetro. Si asciugano dalle due parti con un panno asciutto e si pongono su un cesto, alternando gli strati con panni da cucina. Meglio prepararli la mattina per la sera in modo che possano asciugare (si conservano comunque a lungo specie se poste in luogo fresco). Si fa poi la pasta con 2000 g di farina acqua tiepida, leggermente salata e due cucchiai ricolmi di strutto. Si lavora bene la pasta e la si tira in sfoglie sottili. Poggiarvi 'sas sebadas', ricoprire con un foglio di pasta, chiuderle bene e tagliarle intorno con la rotella taglia pasta. Si friggono e si servono appena tolte dalla padella cosparse di miele o di zucchero, a piacere

Ingredienti per 4 persone

- formaggio fresco
- sale
- 1 limone
- 3 cucchiai di semola fine
- per la pasta:
- farina
- sale
- strutto
- per friggere:
- olio per friggere

Varianti

- Saedas
- Saedas (2)

Ricette simili

- Sebadas
- Sabadas Al Miele
- Frittelle Di Castagne (2)
- Crispelle Di S. Giuseppe
- Fiadoni

Saint-honoré

Dolce a base di gelatina

Ricetta

Allestite una pasta consistente, manipolando la farina, 2 tuorli, il burro fuso, un cucchiaio di zucchero e 1 o 2 cucchiai d'acqua leggermente salata. Avvolgetela a palla e ponetela per un paio d'ore in un tovagliolo umido. Quindi spianatela e ritagliatevi un cerchio. Adagiatelo sulla piastra unta del forno e bucherellatelo. Mettetelo nel forno caldo e fatelo dorare (25 minuti,.a 200 gradi). Quando sarà cotto, con cautela, trasferitelo su un piatto circolare da forno e tenetelo in attesa.
Fate caramellare lo zucchero, scaldatelo su fiamma moderata, con 2 o 3 cucchiai d'acqua. Immergetevi, uno alla volta, i bignè e incollateli subito sull'orlo del disco di pasta dorata.
Preparate una crema pasticciera, addensando su fiamma moderata il latte con i rimanenti 4 tuorli lavorati a crema con lo zucchero a velo, maizena e vaniglina. Appena densa, incorporate alla crema la gelatina ammollata e gli albumi a neve.
Versate la crema nei bignè e passate il tutto brevemente al grill a gratinare. Quando la torta sarà dorata, fissate le candeline.

Ingredienti per 8 persone

- 180g di farina
- 6 uova
- 90g di burro
- 250g di zucchero
- 20 di bignè piccoli vuoti
- 4 fogli di gelatina
- 100 cl di latte
- 1 bustina di vaniglina
- 200g di zucchero a velo
- 80g di maizena (o fecola)
- 1 bicchierino di rum
- sale

Ricette simili

- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Crostata Con Crema E Fichi
- Torta Di Arance
- Pastine Bicolori (2)
- Delizia In Bocca

Salame Al Cioccolato

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Sbricioli grossolanamente con un matterello i biscotti. Aggiungi cacao, zucchero, burro, uovo, liquore, alchermes, e poi latte quanto basta per assemblare il tutto. Devi ottenere un impasto omogeneo ma non troppo molle. Crea la forma di un salame e avvolgi in alluminio, metti in frigo (non nel freezer!) e dopo un'oretta sarà già pronto per essere 'affettato'.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di biscotti secchi tipo oro saiwa
- 75g di cacao amaro
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 1 uovo intero
- 1 spruzzata di liquore dolce
- 1 spruzzata di alchermes
- per assemblare:
- latte

Ricette simili

- Praline Al Cioccolato (2)
- Zuccotto Alle Mandorle
- Dolce Freddo Al Cacao
- Salame Dolce (2)
- Palline Di Castagne (2)

Salame Con Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Montare il burro con lo zucchero aggiungere la ricotta e il cacao con l'uovo e il marsala, mescolare bene, tritare grossolanamente i biscotti e unirli all'impasto, formare un rotolo e avvolgerlo nella stagnola, metterlo in frigorifero per alcune ore prima di servirlo tagliato a fette proprio come un salame.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ricotta
- 100g di zucchero
- 50g di burro
- 100g di cacao
- 1 uovo
- 2 bicchierini di vino marsala
- 400g di biscotti secchi tipo marie

Ricette simili

- Salame Di Cioccolato
- Tiramisù Grintoso
- Salame Al Cioccolato
- Torrone Di Cioccolata
- Dolce Freddo Al Cacao

Salame Del Papa

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Sgusciate le nocciole della varietà Tonda Gentile delle Langhe e fatele tostare sulla piastra rovente di una stufa a legna o nel forno; quindi pestatele nel mortaio.
Ammorbidite il burro vicino ad una fonte di calore e incorporatevi tutti gli ingredienti ad uno ad uno: i biscotti novellini sbriciolati, le nocciole tostate, un tuorlo, il cacao amaro e quello zuccherato e il liquore all'arancia o al mandarino. Se la pasta è troppo dura, spruzzate con altro liquore, se troppo morbida aggiungete altri biscotti.
Foggiate l'impasto a mo' di salame e avvolgetelo nella carta oleata. Lasciatelo in frigorifero almeno una notte. Toglietelo dal freddo mezz'ora prima e servitelo a fette con un bicchiere di Asti o di Moscato Passito. Salame del Papa? Quando una pietanza è buona si dice che è il boccone del prete. Quando si mangia benissimo, si mangia da Papa o da Dio. Quindi questo salame dolce si trova nelle primissime posizioni. Bando alle supposizioni, è un dolce tradizionale che le massaie preparavano soprattutto d'inverno e che servivano agli ospiti del pomeriggio e della sera con un bicchierino di Moscatello ottenuto dai due o tre filari della vigna o di Marsala secco. Vino consigliato: Asti.

Ingredienti per 10 persone

- 200g di burro
- 200g di biscotti novellini
- 200g di cacao zuccherato in polvere
- 100g di cacao amaro in polvere
- 300g di nocciole delle langhe
- 2 cucchiai di liquore all'arancia
- 1 tuorlo d'uovo

Varianti

- Salame Del Papa (2)
- Salame Del Papa Di Eugenia

Ricette simili

- Torta Di Nocciole (3)
- Tiramisù Allo Yogurth
- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Salame Dolce (3)

Salame Del Papa (2)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Ammorbidire il burro e lavorarlo bene in una ciotola con lo zucchero. Ottenuto un composto cremoso omogeneo, unire il tuorlo intero, metà albume e il cacao setacciato. Unirvi le gallette ben sbriciolate e inumidire goccia a goccia col rum e col marsala.
Dare al composto forma di serpente avvolgendolo in carta oleata, quindi raffreddare in frigo per 4 ore.
Servire a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di gallette secche
- 1 uovo
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 50g di cacao amaro
- 1 cucchiaio di vino marsala secco
- 3 cucchiai di rum

Varianti

- Salame Del Papa
- Salame Del Papa Di Eugenia

Ricette simili

- Praline Al Cioccolato
- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Delizia Di Mele
- Spuma Fondente
- Torta Di Nocciole (3)

Salame Del Papa Di Eugenia

Dolce a base di gallette

Ricetta

Nel 1700 il papa venne alla corte del Monferrato allora piuttosto povera e allora fu preparato questo dolce.

Impastare le gallette bagnate e strizzate con il burro ammorbidito, il cacao, i tuorli,lo zucchero, il rum, il marsala.

Amalgamare bene e allungarlo sul tavolo da lavoro dandogli la forma del salame. Avvolgerlo nella stagnola e metterlo in frigo 3 ore. Servirlo affettato con crema zabaglione o moscato dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di gallette
- 120g di zucchero
- 120g di burro
- 60g di cacao amaro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 bicchierini di rum
- 1 cucchiaio di vino marsala
- per ammorbidire le gallette:
- latte

Ricette simili

- Salame Del Papa (2)
- Praline Al Cioccolato
- Zabaglione Al Cacao
- Moretti (2)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Salame Di Biscotti

Dolce a base di cacao

Ricetta

Tritate benissimo i biscotti secchi.
Raccogliete la farina ottenuta, mescolatela con il burro, lo zucchero e il cacao.
Unite al composto le uova e le chiare a neve e poi mescolate.
Unite ancora cacao fino ad avere un composto consistente.
Formate con questo composto un salame, che avvolgerete in carta metallizzata.
Ponete il salame in frigo per 4 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di biscotti secchi
- 150g di burro
- 4 cucchiai di zucchero
- cacao
- 2 uova

Ricette simili

- Salamino Dolce
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè
- Praline Al Cioccolato (2)
- Salame Di Cioccolato (2)

Salame Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Con farina, lievito, acqua poco tiepida e 1 cucchiaio di zucchero lavorare un impasto levigato e morbido; farlo riposare 2 ore coperto.
Cuocere con la vaniglia le castagne spellate e sbollentate per la pellicina.
Tirare la sfoglia; disporvi le castagne, cospargendo di zucchero.
Avvolgere la sfoglia e sigillare le estremità, spennellare di burro; zucchero.
Infornare e servire con panna montata.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di farina
- 600g di castagne (marroni freschi)
- 3 cucchiai di zucchero
- 6g di lievito di birra
- 25g di burro
- 1 stecca di vaniglia

Ricette simili

- Torta Di Castagne (4)
- Torta Alle Castagne (2)
- Christstollen
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Monte Bianco Nelle Coppelle

Salame Di Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fare una crema con lo zucchero, l'uovo, il burro fuso; aggiungere il cacao, il marsala, i biscotti secchi e gli amaretti (precedentemente sbriciolati).
Mescolare il tutto, dare la forma di un salame, avvolgere nella carta stagnola oleata e mettere in frigo per alcune ore. Si serve tagliato a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 18 di biscotti secchi
- 50g di burro
- 30g di cacao in polvere
- 50g di zucchero a velo
- 1 tuorlo d'uovo
- biscotti amaretti
- poco di vino marsala

Varianti

- Salame Di Cioccolato (2)
- Salame Di Cioccolato (3)

Ricette simili

- Tiramisù Grintoso
- Cioccolatini Al Mascarpone
- Palline Colorate (2)
- Mattonella Di Caffè
- Torta Di Nocciole (3)

Salame Di Cioccolato (2)

Dolce a base di cacao

Ricetta

Tritate i biscotti grossolanamente, aggiungetevi il caffè, il burro, il liquore, lo zucchero e i tuorli e amalgamate il tutto.
Battete gli albumi e montateli a neve, quindi incorporateli all'impasto insieme alle nocciole tritate. Dategli quindi la forma di un salame ed avvolgetelo nella carta stagnola. Tenetelo nel freezer qualche ora dopodichè passatelo in frigorifero. Servitelo a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 100g di cacao in polvere
- 400g di biscotti secchi
- 100g di nocciole
- 150g di burro
- 3 uova fresche
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio di caffè

Varianti

- Salame Di Cioccolato
- Salame Di Cioccolato (3)

Ricette simili

- Torta Gianduia
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè
- Cioccolatini Al Mascarpone
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Salame Di Cioccolato (3)

Dolce a base di cacao in polvere

Ricetta

Occorre carta stagnola.

Sbattete i tuorli, aggiungeteci lo zucchero, poi il burro sciolto e il cacao. Per dare consistenza all'impasto sbriciolatevi dentro dei biscotti avendo cura di lasciare dei pezzi più grossi che costituiranno il 'grasso' del salame. Quando l'impasto ha acquisito una certa compattezza, (alzando l'impasto deve rimanere tutto, o quasi, attaccatto alla mano), aggiungere del S. Marzano.

Prendere l'alluminio e versateci sopra l'impasto dando la forma di una salame, quindi mettere in frigo appena diventa sodo, tagliare a fette e gustare.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cacao in polvere
- 110g di zucchero
- 70g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- biscotti friabili
- liquore san marzano

Varianti

- Salame Di Cioccolato
- Salame Di Cioccolato (2)

Ricette simili

- Salame Del Papa
- Cioccolatini All'amaretto
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Latte In Piedi (2)
- Pesche Ripiene (3)

Salame Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Fate sciogliere il cioccolato con un cucchiaio d'acqua.
Tritate i biscotti e le mandorle, mescolateli all'uovo, allo zucchero, al cioccolato sciolto e alla Nutella.
Amalgamate bene a fuoco lento tutti gli ingredienti e poi fate con le mani un impasto a forma di salame.
Arrotolate con carta oleata e lasciate in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di nutella
- 100g di cioccolato amaro
- 100g di zucchero
- 200g di biscotti
- 150g di mandorle
- 1 uovo intero

Ricette simili

- Torta Sbriciolata
- Salame Al Cioccolato
- Dolce Freddo Al Cacao
- Praline Al Cioccolato
- Torta Al Bourbon

Salame Dolce

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Sbattere i due tuorli con due cucchiai di zucchero fino ad ottenere una crema morbida.
Aggiungere il burro sciolto, 100 g di zucchero mescolato a tre cucchiai di cacao amaro e il bicchierino di rum.
Mescolare bene il tutto finché gli ingredienti non sono bene amalgamati.
Spezzettare i biscotti e unirli al tutto.
Impastare bene, poi versare il composto ottenuto su di un carta oleata chiudendola con cura, dopo averla arrotolata come un salame.
Mettere in frigo sino a che sarà diventato ben duro.
Togliere la carta e servire a fette.

Ingredienti per 6 persone

- 2 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 100g di burro
- 3 cucchiai di cacao amaro
- 1 bicchierino di rum
- 150g di biscotti secchi

Varianti

- Salame Dolce (2)
- Salame Dolce (3)

Ricette simili

- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Dolce Di Nocciole
- Dolce Alle Nocciole
- Praline Al Cioccolato (2)
- Tiramisù

Salame Dolce (2)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Sbattere i due tuorli con due cucchiai di zucchero fino ad ottenere una crema morbida.
Aggiungere il burro sciolto, 100 g di zucchero mescolato a tre cucchiai di cacao amaro, il rum e il latte.
Mescolare bene il tutto finché gli ingredienti non sono bene amalgamati.
Spezzettare i biscotti e unirli al tutto.
Impastare bene, poi versare il composto ottenuto su di un carta oleata chiudendola con cura, dopo averla arrotolata come un salame.
Mettere in frigo sino a che sarà diventato ben duro.
Togliere la carta e servire a fette.

Ingredienti per 6 persone

- 2 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 100g di burro
- 3 cucchiai di cacao amaro
- 1/2 bicchierino di rum
- 1/2 bicchierino di latte
- 150g di biscotti secchi

Varianti

- Salame Dolce
- Salame Dolce (3)

Ricette simili

- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Praline Al Cioccolato (2)
- Dolce Di Nocciole
- Dolce Alle Nocciole
- Zuppa Inglese Di La Morra

Salame Dolce (3)

Dolce a base di biscotti

Ricetta

Fondere il burro a fuoco basso in un pentolino.
Tritare i biscotti secchi e metterli in una ciotola. Versarvi sopra il burro fuso, lo zucchero, il cacao, i liquore e le uova.
Amalgamare molto bene il composto. Metterlo su un foglio d'alluminio, dargli la forma di un salame e chiuderlo nel foglio.
Tenere in frigo per almeno 2 ore prima di servirlo affettato.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di burro
- 250g di biscotti
- 200g di zucchero
- 100g di cacao amaro
- 2 uova
- 2 cucchiai di liquore all'arancia

Varianti

- Salame Dolce
- Salame Dolce (2)

Ricette simili

- Salame Del Papa
- Frittata Dolce (4)
- Tiramisù (6)
- Salame Al Cioccolato
- Crescionda

Salamino Dolce

Dolce a base di cacao

Ricetta

Tritare le mandorle, sbriciolare i biscotti.
Unite tutti gli ingredienti e mescolate. Porre il composto su un foglio di alluminio ed arrotolare come un salame. Prima di servire, lasciare in freezer per almeno mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di biscotti secchi
- 100g di burro
- 2 uova
- 80g di cacao
- 100g di zucchero
- 50g di mandorle amare

Ricette simili

- Offelle Reggiane
- Dolce Freddo Al Cacao
- Cioccolatini Al Mascarpone
- Salame Di Biscotti
- Torta Al Caffè

Salsa Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparate questa salsa a bagnomaria: mettete il cioccolato spezzettato in un tegamino, appoggiatelo su un recipiente colmo per tre quarti d'acqua e portate a bollore a fuoco moderato. Con un cucchiaio di legno mescolate il cioccolato ammorbidito dal calore dell'acqua fino a ridurlo a una crema.
Aggiungete a poco a poco la panna fino a ottenere una salsa di giusta densità.
Ritirate la salsa dal fuoco al primo bollore. Questa cioccolata calda può essere versata sui dolci al cucchiaio, su vari tipi di gelato, come quelli alla nocciola, alla banana oppure, anche, allo stesso sapore di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di cioccolato fondente
- 10 cl di panna

Varianti

- Salsa Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Pavè Di Marroni
- Millefoglie Ai Tre Cioccolati
- Tronco Di Natale
- Tartufo Al Caffè

Salsa Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Tagliuzzate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina, unite 25 cl di acqua fredda, lo zucchero e la vaniglina, ponete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando, fate sciogliere il cioccolato, quindi lasciate cuocere, a fuoco moderatissimo, per circa quindici minuti. Infine incorporatevi la panna e il burro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 50g di panna
- 50g di zucchero
- 25g di burro
- 1 bustina di vaniglina

Varianti

- Salsa Al Cioccolato

Ricette simili

- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Stracciatella
- Budino Bianco E Nero
- Crema Bicolore In Coppa

Salsa All'arancia (3)

Dolce a base di arancia

Ricetta

Sbucciate l'arancia in modo da ricavare soltanto la buccia gialla (la sottostante pellicina bianca è amara) e tagliatela a listerelle finissime. Scottatele in acqua a bollore per 5 minuti, sgocciolatele asciugatele.
Filtrate con un passino la gelatina d'arance e la marmellata di albicocche.
Mettete il ricavato in un tegamino, diluitelo con due cucchiai di liquore, aggiungete le scorzette d'arancia e scaldate la salsa mescolando. Può essere usata calda o fredda su gelati, semifreddi, budini.

Ingredienti per 4 persone

- 1 arancia
- 200g di gelatina di arance
- 200g di marmellata di albicocche
- 2 cucchiai di liquore all'arancia

Ricette simili

- Sformato Di Arance
- Coppe Allo Yogurth (2)
- Arance Ripiene Di Crema
- Gelatina All'arancia
- Simnel Cake

Salsa Alle Albicocche

Dolce a base di miele d'acacia

Ricetta

In un pentolino lasciate sciogliere lentamente lo zucchero e appena diventa biondo aggiungete le albicocche frullate e il miele.
Mescolate velocemente e ritirate dal fuoco.
Servite con gelato alla vaniglia oppure su pezzetti di mele cotte.

Ingredienti per 4 persone

- 160g di zucchero
- 250g di albicocche sciroppate
- 35g di miele all'acacia

Ricette simili

- Frutta Sciroppata In Coppa
- Torta Di Albicocche E Di Ciliegie
- Macedonia Al Pompelmo (2)
- Coppe Solaria
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Salsa Alle Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Sbucciate le pesche, tagliatele a pezzetti e passatele allo schiacciapatate.
Raccogliete il composto in una ciotola.
Ponete sul fuoco una pentola con un bicchiere di acqua fredda e lo zucchero, fatelo sciogliere; unite la maizena mescolando con cura e poi il passato di pesche.
Fate sobbollire alcuni minuti, toglete dal fuoco, unite il succo di limone passato e il kirsch.
Fate intiepidire e poi in frigo.
Servite con gelato alla vaniglia.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesche mature
- 1/2 di limone
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 bicchierino di kirsch

Ricette simili

- Biancomangiare In Salsa Di Caramello
- Frullato Di Pesche E Banane
- Coppe Di Gelato Ai Lamponi
- Composta Di Ciliegie
- Confettura Di Fragole (2)

Salsa Arancio

Dolce a base di succo d'arancia

Ricetta

Porre sul fuoco lo zucchero, il caramello sminuzzato a pezzi piccoli e il succo d'arancio, portare ad ebollizione per circa 4 minuti.
Filtrare e raffreddare. Il preparato si conserva coperto bene in frigo anche per una settimana. Ottimo da servire con creme caramel o dolci al cucchiaio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di succo d'arancia
- 300g di zucchero
- 100g di caramello
- 100g di liquore arancio a piacere

Ricette simili

- Glassa A Freddo
- Torta All'ananas (2)
- Nocciole Di Cioccolato
- Gelato Al Forno
- Scroccafusi (3)

Salsa Di Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Mettete zucchero e acqua in un pentolino, portate a bollore a fuoco moderato, mescolate, lasciate cuocere lo sciroppo fino a quando si addensa. Intanto snocciolate le albicocche, passatele al mulinetto e unite il ricavato allo sciroppo di zucchero.
Tenete sul fuoco fino a quando la salsa diventa abbastanza densa da velare il cucchiaio. Filtratela da ur passino sottile. Questa salsa serve per farcire o ricoprire dolci e torte, soprattutto quelle di cioccolato Può essere usata calda o fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di albicocche
- 150g di zucchero
- 20 cl di acqua

Varianti

- Salsa Di Albicocche Secche

Ricette simili

- Cassata Alla Siciliana (2)
- Marmellata Di Albicocche
- Albicocche Sciroppate (2)
- Marmellata Di Lamponi, Albicocche E Prugne
- Sorbetto Di Albicocche (2)

Salsa Di Albicocche Secche

Dolce a base di albicocche secche

Ricetta

Preparare un tè e versarlo sulle albicocche, che lascerete gonfiare per 60 minuti.
Passare tutto al mixer, aggiungendo il brandy a piacere, lo zucchero e la panna, fino ad ottenere una crema vellutata e di giusta consistenza.
Usare la salsa per accompagnare: panettone, pandoro, e altri dolci asciutti.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di albicocche secche
- tè
- 50g di zucchero
- 50g di panna da cucina
- brandy

Ricette simili

- Frutta Cotta Mista
- Crema Di Ricotta
- Coppe Solaria
- Coppe Solaria (2)
- Dolce Di Frutta Secca (2)

Salsa Di Ciliegie

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

Snocciolate le ciliegie, mettetele in una piccola casseruola, aggiungete lo zucchero, l'acqua e cuocetele coperte a fuoco moderato. Sgocciolatele e passatele al mulinetto.
Fate ridurre a fuoco basso il sugo di cottura, lasciatelo raffreddare e unitelo alle ciliegie passate.
Diluite con un bicchierino di kirsch, mescolate e servite questa salsa con il gelato alla crema o con la panna cotta. Oppure usatela come farcia per una torta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ciliegie
- 120g di zucchero
- 10 cl di acqua
- 1 bicchierino di kirsch

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera
- Charlotte Con Ricotta
- Composta Di Ciliegie
- Sorbetto Di Ciliegie
- Macedonia Colorata

Salsa Di Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

In un pentolino versate l'acqua, aggiungete lo zucchero, mescolate e ponete a fuoco moderato cuocendo lo sciroppo per 8-10 minuti.

Pulite e lavate le fragole, sgocciolatele e asciugatele molto bene. Passatele al mulinetto.

Amalgamate il passato allo sciroppo di zucchero, mescolate, spruzzate con un bicchierino di liquore. Questa salsa può essere servita con tutti i tipi gelato e particolarmente con quello al pistacchio.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fragole
- 50g di zucchero
- 10 cl di acqua
- 1 bicchierino di kirsch (o maraschino)

Ricette simili

- Bavarese Alla Fragola (2)
- Mattonella Di Frutta E Ricotta
- Fragole All'indiana
- Confettura Di Fragole (2)
- Aspic Di Frutta Di Sottobosco

Salsa Di Nocciole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Preparate la crema pasticciera.
Sgusciate le nocciole, mettetele in forno caldo e lasciatevele per un po' senza farle colorire. Ritiratele, spellatele, pestatele finemente e unitele alla crema.
Mescolate, spruzzate con un bicchierino di brandy. Questa salsa è particolarmente buona con il gelato allo zabaglione oppure con lo zabaglione naturale.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di nocciole
- 2 tazze di crema pasticciera
- 1 bicchierino di brandy

Ricette simili

- Meringhe Ai Marroni
- Dolce Ai Canditi
- Torta Hunyadi
- Coppa Di Gelato
- Bomba Ai Datteri

Salsa Fredda Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preparate la crema inglese.
Montate la panna senza zuccherarla.
Mettete il cioccolato spezzettato in una casseruola e lasciatelo sciogliere a bagnomaria dopo aver tolto la pentola dell'acqua dal fuoco. Sempre mescolando unite la crema inglese, lasciate raffreddare e amalgamatevi la panna montata. Questa cioccolata serve per farcire torte di pan di Spagna o di pasta Margherita.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di panna
- crema inglese

Ricette simili

- Spaghetti Di Castagne Nelle Coppette
- Tartufo Al Caffè
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Crepes Al Cioccolato (4)

Salzburger Nockerln

Dolce a base di uova

Ricetta

Le dosi indicate servono per una pirofila ovale lunga circa 32 cm. In una grossa terrina montate a neve ben ferma gli albumi, aggiungendo un poco alla volta tutto lo zucchero semolato.
Fate scivolare in un angolo del recipiente i tuorli e mescolateli con un poco degli albumi montati, senza toccare il resto della meringa. Infine cospargete il tutto con la farina, unite l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello, e mescolate delicatamente per incorporare gli ingredienti senza smontare il composto.
Ungete la pirofila con il burro, quindi mettetevi l'impasto a mucchietti, in modo che la superficie del dolce non sia regolare. Fatelo cuocere nel forno preriscaldato (220 gradi) per 2-4 minuti, e sfornatelo quando la superficie sarà leggermente dorata.
Cospargete il dolce con abbondante zucchero a velo e servite immediatamente. --- CONSIGLI. Questo delizioso dolce austriaco, noto in tutto il mondo, può essere preparato in vari modi. La ricetta tradizionale prevede che la cottura venga iniziata sul fuoco e terminata nel forno, tuttavia, per semplicità, si preferisce generalmente cuocere il dolce nel forno sin dall'inizio.

Ingredienti per 6 persone

- 6 albumi d'uovo
- 6 tuorli d'uovo
- 50g di zucchero semolato
- 40g di farina
- 1/2 stecca di vaniglia
- 40g di burro
- zucchero a velo per guarnire

Ricette simili

- Savoiardi
- Torta Meringata All'arancia
- Torta Francese Ai Fichi
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Pesche Gratinate

San Valentino

Dolce a base di formaggini

Ricetta

Battere insieme i formaggini, lo zucchero, i tuorli d'uovo e la panna.
Profumare al caffè.
Incorporare i chiari battuti a neve.
Sistemare negli stampini e lasciar riposare nel freezer per tre ore.
Togliere dal frigo al momento di servire. Perché la composizione sia veramente per San Valentino, festa dei fidanzati, le coppette dovrebbero avere la forma di un cuore.

Ingredienti per 4 persone

- 6 formaggini petit-suisse
- 3 uova
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di panna fresca
- 3 cucchiai di caffè molto forte

Ricette simili

- Charlotte Brasilia
- Torta Soffice Ai Pinoli
- Dessert Di More
- Coppe Al Caffè
- Crema Quattro Cantoni

Sand Tarts Cookies

Dolce a base di noci

Ricetta

Tritare i gherigli.
Miscelare bene gli ingredienti con le mani (tranne lo zucchero a velo). Dargli la forma 'stile gnocco delle dimensioni di un dito.
Piazzare i biscotti su una teglia non imburrata.
Mettere in forno per 20 minuti a 170 gradi.
Lasciare raffreddare poi immergerli nello zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tazza di burro o margarina
- 1/2 tazza di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di vaniglia
- 2 tazze di farina
- 1 tazza di gherigli di noci

Ricette simili

- Tartellette Al Caramello
- Delizia Alle Noci
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Francese Ai Fichi
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Sandwich Di Marmellata

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di vostra scelta.
Potete anche tagliarli a metà e usare due diverse marmellate.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata

Varianti

- Sandwich Di Marmellata D'arancia
- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne

Ricette simili

- Girotondo Di Biscotti
- Torta Al Limoncello
- Tartine Alla Frutta
- Torta Di Agrumi A Freddo
- Torta Novembrina Ai Marroni E Nocciole

Sandwich Di Marmellata D'arancia

Dolce a base di marmellata d'arancia

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata d'arancia.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata d'arancia

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie
- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche

Sandwich Di Marmellata Di Albicocche

Dolce a base di marmellata di albicocche

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di albicocche.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata di albicocche

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Sandwich Di Marmellata D'arancia
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne

Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie

Dolce a base di marmellata di ciliegie

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di ciliegie.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata di ciliegie

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche

Sandwich Di Marmellata Di Fragole

Dolce a base di marmellata di fragole

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di fragole.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata di fragole

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne

Sandwich Di Marmellata Di Pesche

Dolce a base di marmellata di pesche

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.
Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di pesche.
Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.
Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.
Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.
Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.
Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata di pesche

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Prugne
- Sandwich Di Marmellata D'arancia
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie

Sandwich Di Marmellata Di Prugne

Dolce a base di marmellata di prugne

Ricetta

Gli ingredienti sono per 16 pezzi circa.

Dividete gli strati di pan di spagna e spalmatene uno con la marmellata di prugne.

Coprite con un altro strato di pan di spagna e tagliate a quadrati di circa 4-5 cm di lato.

Tagliate lo strato rimasto in due e procedete nello stesso modo.

Preparate la glassa: suddividete lo zucchero a velo in quattro ciotoline e unite a ciascuna uno o due cucchiaini di acqua.

Diluite con il colorante a vostra scelta e mescolate: dovete ottenere una glassa cremosa. Distribuitela uniformemente sui sandwich e fate rapprendere. Se non li servite subito, potete conservarli nel frigorifero.

Ricordate, però, di coprirli con della pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pan di spagna pronto
- 100g di zucchero a velo
- coloranti alimentari
- marmellata di prugne

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche
- Sandwich Di Marmellata Di Ciliegie
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Sandwich Di Marmellata D'arancia

Sandwiches Di Gelato

Dolce a base di pane all'anice

Ricetta

Potrete facilmente trovare il pane all'anice in pasticceria: se ciò non fosse possibile sostituitelo con altrettanto pan di Spagna. Per il gelato scegliete il gusto che preferite, acquistandolo o preparandolo voi stessi.
Tagliate a metà, in senso orizzontale, il pane all'anice e spalmatevi il gelato. Livellatelo bene in superficie e ai lati, lavorando piuttosto rapidamente per evitare che il gelato possa sciogliersi.
Posate sul gelato l'altra metà del pane all'anice e decoratene la superficie con la panna montata e le ciliegine al maraschino.
Tagliate il dolce a trance e servite subito. Se durante la lavorazione il gelato tendesse leggermente a sciogliersi, mettete i sandwiches così preparati in freezer per circa 30 minuti prima di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pane all'anice rettangolare di 300 g
- gelato
- 1 confezione di panna spray
- ciliegine al maraschino

Ricette simili

- Dessert Al Gelato
- Spumone Royal
- Mattonella A Due Colori
- Meringhe In Chaud-froid
- Prugne Con Gelato E Panna

Sanguinaccio Senza Sangue

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Amalgamare zucchero, cannella e cacao e, a parte, sciogliere l'amido in un quarto di latte.
Versare il tutto in un tegame aggiungendo il burro, il rimanente latte ed il cioccolato fondente.
Portare ad ebollizione e mescolare per 30 minuti circa, finché la crema non risulti abbastanza densa. Far raffreddare, poi aggiungere la vaniglia ed il cedro candito a pezzi.

Ingredienti per 6 persone

- 100 cl di latte
- 600g di zucchero
- 200g di cacao amaro
- 200g di cioccolato fondente
- 50g di burro
- 70g di amido
- 1 bustina di cannella
- 1 bustina di vaniglia
- cedro candito

Ricette simili

- Gelo Di Melone
- Dita Di Apostoli
- Biscotti Al Panpepato
- Gelo Di Anguria
- Pangiallo

Sasamigl

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Si impastano e si amalgamano bene tutti gli ingredienti; si taglia la pasta a strisce e si formano de dolci a forma di 'S'. In una larga teglia imburrata le susamelle vengono infornate e fatte cuocere fino alla doratura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 400g di zucchero
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1000g di miele
- scorza di mandarino
- 1 arancia
- 100g di cedro candito
- 500g di mandorle tostate e a pezzetti
- 1 bustina di cannella
- 1 bustina di vaniglia
- farina

Ricette simili

- Susamelle
- Pangiallo (2)
- Panforte Di Siena
- Christstollen
- Pane Di Frutta

Savarin

Dolce a base di burro

Ricetta

Mettete in una ciotolina il lievito sbriciolato poi scioglietelo con il latte tiepido. In una capace ciotola di legno ponete la farina, unite il sale, mescolate e fate la fontana: versatevi al centro il composto di latte e lievito e, una per volta e sempre mescolando, le uova intere sino ad ottenere una massa omogenea.
Ponete su tale composto il burro ammorbidito e a pezzetti, posate una striscia di cartoncino, quello usato da pasticcieri per proteggere le torte, sopra la ciotola, quindi copritela con un canovaccio piegato a metà; mettetela in luogo tiepido (25 gradi) lasciando lievitare l'impasto per circa un ora, cioè sino a quando avrà raddoppiato il suo volume iniziale Trascorso questo tempo unite lo zucchero e lavorate la pasta sino ad averla ben elastica.
Imburrate uno stampo rotondo, a parete liscia e foro centrale, detto appunto 'da Savarin', della capacità di 175 cl e versate in esso il composto. Lasciatelo lievitare ancora sino a quando avrà riempito completamente lo stampo (circa un'ora), poi mettetelo in forno già caldo a 220 gradi per circa 15 minuti coprendo la pasta con carta metallizzata dopo i primi 5 minuti. A cottura avvenuta togliete subito dallo stampo il Savarin e inzuppatelo, pennellando anch'esso con gelatina di albicocche fusa e tiepida.
Potrete decorano con panna montata e ciliegine al Maraschino, o frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina bianca 00
- 175g di burro
- 50g di latte
- 15g di zucchero semolato
- 15g di lievito di birra
- 4g di sale
- 4 uova

Varianti

- Savarin Farciti Di Panna E Nutella

Ricette simili

- Pasta Lievitata Zuccherata
- Babà (3)
- Faschingskrapfen
- Krapfen Di Carnevale
- Ciambelline Di Pasqua

Savarin Farciti Di Panna E Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Preparate la pasta sciogliendo il lievito con il latte, 25 g di zucchero e un pizzico di sale.
Impastate con la farina, il burro e i tuorli.
Imburrate otto stampini da savarin, riempiteli con la pasta e fate lievitare finché la pasta non li avrà colmati.
Infornate a 200 gradi per 35 minuti.
Preparate uno sciroppo con 250 g di zucchero e 350 g di acqua, immergetevi i savarin e fateli gocciolare. Divideteli a metà orizzontalmente, farciteli con la Nutella quindi appoggiateli su un piatto da portata e farcite il buco con la panna montata.

Ingredienti per 8 persone

- 15g di lievito
- 50g di latte
- 275g di zucchero
- 250g di farina
- 125g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- panna montata
- nutella

Ricette simili

- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella
- Banana Split Alla Nutella
- Crostata Di Nutella
- Zuppa Inglese Al Caffè E Nutella
- Torta Corcovado

Savoiardi

Dolce a base di uova

Ricetta

Ponete i tuorli in una terrina. Per separare i tuorli dagli albumi, rompete le uova, uno alla volta, sul bordo di una tazza e fate scivolare gli albumi nel recipiente, facendo attenzione a non lasciarne tracce nei tuorli.
Unite quindi a questi ultimi un quarto dello zucchero e l'interno di una stecca di vaniglia, raschiato con un coltello.
Mescolate i tuorli e lo zucchero con una frusta, senza sbatterli, in modo che lo zucchero si sciolga e il composto risulti omogeneo, chiaro e ben gonfio. Se utilizzate lo sbattitore elettrico, iniziate a lavorare gli ingredienti con la velocità più bassa e aumentatela solo quando tuorli e zucchero si saranno amalgamati perfettamente.
Ponete otto albumi in una terrina pulita e montateli a neve con una frusta o con lo sbattitore elettrico.
Incorporate agli albumi il resto dello zucchero, facendolo scendere lentamente da un foglio di carta pergamena. Mentre unite lo zucchero, continuate a mescolare con la frusta in modo da amalgamarlo perfettamente.
Setacciate la fecola di patate su un foglio di carta pergamena, quindi unitela lentamente al composto di albumi e zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno. Ogni volta che aggiungete un ingrediente agli albumi montati, dovete operare con molta attenzione per non smontare il composto. Vi consigliamo di mescolare lentamente, effettuando movimenti rotatori sempre nella stessa direzione.
Unite il composto di tuorli a quello di albumi.
Aggiungete lentamente il composto di tuorli e zucchero a quello di albumi, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno per non smontare il tutto.
Dovete ottenere un composto soffice e gonfio, di colore chiarissimo.
Unite la farina al composto di uova e zucchero, facendola cadere da un setaccio.
Mescolate in continuazione e con delicatezza servendovi di un cucchiaio di legno, in modo da amalgamarla perfettamente.
Dovete ottenere un impasto gonfio e sodo allo stesso tempo, altrimenti i biscotti non manterranno la forma durante la cottura.
Coprite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena tagliato a strisce leggermente più grandi della lunghezza che avranno i biscotti: questo accorgimento vi permetterà di sollevare i savoiardi dalla piastra, dopo la cottura, senza romperli.
Distribuite sulla carta il composto preparato facendolo uscire da una tasca di tela con bocchetta liscia n. 7; se desiderate che i savoiardi abbiano la forma tradizionale, dovete formare delle strisce lunghe circa 10 cm.
Ponete lo zucchero a velo in un piccolo setaccio a maglie fini e fatelo cadere sui biscotti allineati sulla piastra. Non è obbligatoria l'aggiunta dello zucchero, tuttavia questo rende i biscotti più buoni e contribuisce a formare il colore dorato della superficie, durante la cottura. Infine passate i savoiardi nel forno caldo (180 gradi) per 8-10 minuti. Prima di sfornarli, controllate il punto di cottura. Quando i savoiardi sono cotti, toglieteli dalla piastra del forno sollevando, una alla volta, le strisce di carta pergamena.
Fate strisciare la carta sul bordo di una scatola di latta o di un tavolo: i biscotti si staccheranno da soli senza rompersi. Se non li consumate subito, conservateli in scatole di latta, inframezzando i vari strati con un foglio di carta oleata: si manterranno fragranti per due settimane. --- CONSIGLI. Sono tra i biscotti più famosi e più usati in pasticceria, non solo da servire da soli o insieme a dessert al cucchiaio, ma anche come base per la preparazione di svariati tipi di dolci morbidi, quali il Tiramisu, le Charlotte la Zuppa inglese. La pasta, che a fine cottura risulta gonfia e morbida, può essere impiegata anche per

preparare dolcetti quali 'Teste di moro', petit four e altri che devono conservare una certa forma per essere poi guarniti in vario modo. Gli stessi savoiardi possono essere preparati, oltre che nella forma classica, in altre forme a piacere, variando anche le dimensioni dei biscotti.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di tuorli d'uovo
- 260g di zucchero
- 8 albumi d'uovo
- 120g di fecola di patate
- 130g di farina
- 1 stecca di vaniglia
- zucchero a velo per guarnire

Varianti

- Savoiardi (2)
- Savoiardi (3)
- Savoiardi Caserecci

Ricette simili

- Crostata Meringata Al Limone
- Salzburger Nockerln
- Omelette Soufflé
- Soufflé Di Ricotta
- Torta Casalinga Di Zucca

Savoiardi (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattete in una terrina 3 tuorli con 75 g di zucchero; quando il composto sarà ben montato unite una presina di sale e 75 g di farina.
Montate in neve ben soda i 3 albumi poi unitene una cucchiaiata al composto già preparato mescolando energicamente; quindi aggiungete poco per volta il rimanente albume rimescolando con delicatezza per non smontarlo.
Versate il composto in una tasca da pasticceria fornita di bocchetta liscia; premendola, fate cadere sulla placca ricoperta di carta forno, tanti bastoncini lunghi circa 10 cm lasciando fra l'uno e l'altro un poco di spazio affinché cuocendo i biscotti non si attacchino tra di loro.
Spolverizzate i savoiardi con dello zucchero semolato mescolato a zucchero a velo.
Lasciate riposare i biscotti per circa 10 minuti affinché la pasta assorba lo zucchero, quind spolverizzateli nuovamente. Dopo 2 minuti mettete la placca in forno già caldo (180 gradi) e lasciatevel sino a quando avranno preso il caratteristico color oro pallido. Staccateli quindi delicatamente e poneteli a raffreddare su una gratella da pasticceria. N.B. Al posto dello zucchero semolato e dello zucchero a velo, i savoiardi possono essere spolverizzati di granella di zucchero. Ottimi aromatizzati con scorza d'arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero
- 90g di farina
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Varianti

- Savoiardi
- Savoiardi (3)
- Savoiardi Caserecci

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Alla Mazzarino
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Cestino Con I Frutti Di Bosco

Savoiardi (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

Dividete i tuorli dagli albumi e sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa e bianca. A questa aggiungete piano piano la farina e fatela incorporare. Intanto battete solo otto degli albumi con un pizzico di sale ed incorporateli, poi, al resto dell'impasto. Mettetelo nella siringa da pasticciere, col beccuccio più grande, e premete sulla placca infarinata delle strisce lunghe 8-9 centimetri. Spolveratele abbondantemente con altro zucchero a velo ed infornate a calore moderato per 20-30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 350g di zucchero
- 16 di uova
- 100g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Savoiardi
- Savoiardi (2)
- Savoiardi Caserecci

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Alla Mazzarino
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Cestino Con I Frutti Di Bosco

Savoiardi Caserecci

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattere a crema uova e tuorli, aggiungere gradatamente zucchero a velo, sale, 100 g. di zucchero zucchero vanigliato e continuare a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Indi setacciarvi sopra la farina mescolata con l'amido ed il lievito e lavorare il tutto. Con due cucchiaini formare dei mucchietti di pasta delle dimensioni di un savoiardo, disporli non troppo vicini sulla lastra del forno imburrata e foderata con carta da forno e cospargerli con lo zucchero rimasto.
Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200 gradi per 8 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero a velo
- 120g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200g di farina bianca
- 150g di amido di frumento
- 1 presa di sale
- 1/2 bustina di lievito vanigliato

Ricette simili

- Rotolo Ai Lamponi
- Cuore Al Marzapane
- Torta Alle Carote
- Torta Al Cioccolato (7)
- Frittelle Con Marmellata Di Prugne

Sbriciolata Ai Frutti Di Bosco

Dolce a base di frutti di bosco

Ricetta

In una larga ciotola preparate la pasta lavorando delicatamente con la punta delle dita il burro spezzettato con 125 g di zucchero di canna e la farina setacciata.
Dovete ottenere un composto di consistenza granulosa. Lasciatelo riposare al fresco, ma non in frigorifero, per circa mezz'ora. Nel frattempo lavate, togliete il picciolo e sgranate ribes, lamponi fragole, mirtilli.
Raccogliete la frutta in una pirofila a pareti alte, cospargetela con il restante zucchero e mescolate. Ricopritela versandovi sopra la pasta sbriciolata.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora o fino a quando la superficie si presenta di un uniforme colore dorato.
Servite il dolce tiepido nello stesso recipiente di cottura. Vini di accompagnamento: Alto Adige Moscato Rosa DOC, Aleatico Di Gradoli DOC, Nasco Di Cagliari “Liquoroso Dolce” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 125g di burro
- 225g di zucchero di canna
- 500g di frutti di bosco misti

Ricette simili

- Torta Del Bosco
- Gratin Di Frutta
- Bomba Gelata Al Forno
- Bomba Gelato Al Forno
- Budino Di Riso (4)

Sbrisolona

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Sbucciate le mandorle tuffandole in acqua bollente, quindi asciugatele e tritatele. Sul piano di lavoro disponete a fontana le farine mescolate fra loro e nel centro gettate lo zucchero, le mandorle tritate, tuorli, la buccia grattugiata del limone, un pizzico di sale e uno di vaniglina.
Mescolate bene tra loro gli ingredienti, poi riformate la fontana e nel centro mettete il burro fatto ammorbidire e lo strutto e rimpastate bene il tutto. Non riuscirete a ottenere un impasto compatto l'importante però è che i singoli ingredienti si amalgamino bene fra loro.
Distribuite la pasta in una tortiera unta e infarinata, sbriciolandola con cura e formando uno strato uniforme; prima di infornare battete lo stampo sul piano di lavoro in modo da togliere eventuali spazi vuoti che si potrebbero formare all'interno della pasta.
Fate quindi cuocere in forno caldo per un'ora, lasciate raffreddare e servite spolverizzando con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina di frumento
- 200g di farina di mais fine
- 200g di mandorle
- 150g di zucchero
- 120g di burro
- 100g di strutto
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- zucchero a velo
- 1 pizzico di vaniglina
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Sbrisolona (3)
- Crostata Con Crema E Fichi
- Torta Genovese
- Tartellette Con Frutta Secca
- Delizia Alle Noci

Scalille Calabresi

Dolce a base di uova

Ricetta

Riunite in una terrina le uova intere, i tuorli e lo zucchero e mescolateli in modo da montarli.
Incorporate mezzo cucchiaio d'olio d'oliva, il liquore, una presa di sale e la farina necessaria a conferire all'impasto una morbida densità.
Versate il composto sulla spianatoia e lavoratelo formando un lungo cilindro del diametro di 1 cm.
Ricavate dei segmenti lunghi 5 cm, avvolgeteli attorno a un bastoncino in modo da formare delle serpentine e, a mano a mano che li sfilate, friggeteli in olio caldo. Sgocciolateli e nappateli con il miele.

Ingredienti per 6 persone

- 2 uova
- 6 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 tazzina di liquore all'anice
- farina
- miele
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva
- olio per friggere

Ricette simili

- Ciambella Della Nonna
- Mostaccioli (2)
- Torta Meringata All'arancia
- Torta All'amaretto
- Dolce All'anice

Scarpaccia Viareggina

Dolce a base di zucchine

Ricetta

Tipica torta di Viareggio mezza dolce e mezza salata, ai nostri giorni tende a essere più dolce e inserita a fine pranzo. In una zuppiera fate una pastella con la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro fuso la vaniglia, il latte tiepido e un pizzico di sale.
Amalgamate bene, poi unite le zucchine tagliate a fettine sottili.
Imburrate e infarinate una tortiera e versateci dentro l¹impasto.
Irrorate con un filo di olio e cuocete in forno medio per un'ora.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di zucchine
- 150g di farina
- 150g di zucchero
- 2 uova
- 50g di burro
- 1 bustina di vaniglia
- 1/2 bicchiere di latte
- poco di sale
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pane Di Zucchine E Noci
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Torta Di Zucchine E Cioccolato
- Christstollen
- Crepe Al Cioccolato

Scazzette Di Cardinale

Dolce a base di fragole

Ricetta

Preparate la pasta sfoglia. Riempitene gli stampini.
Montate il rosso delle uova con lo zucchero, unite la farina e mescolate.
Montate a neve gli albumi, uniteli ai rossi a amalgamate. Con una siringa prendete un po' del composto e versatelo negli stampini.
Sistemate gli stampini sulla placca del forno e teneteveli a fuoco basso per circa 30 minuti. Toglieteli quindi dal forno e fateli raffreddare. Al centro di ognuno praticate con uno scavino un fossetto dove metterete un po' di impasto di fragole (fragole frullate con zucchero e limoncello). Mettetelo al fuoco per pochi minuti e lasciate raffreddare.
Aggiungete con la siringa un po' di crema pasticciera.
Spennellate infine le scazzette con una ghiaccia alla quale avrete aggiunto un po' di colorante vegetale rosa.
Decorate con una fragola il centro di ciascuna scazzetta.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 400g di farina
- 400g di burro
- sale
- acqua tiepida
- per il ripieno:
- 10 uova
- 250g di zucchero
- 200g di fragole
- 100g di zucchero
- 1 bicchierino di limoncello
- 1 limone (scorza grattugiata)
- per la crema pasticciera:
- 50 cl di latte
- 250g di zucchero
- 100g di farina
- 1 bustina di vaniglina
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- ghiaccia rosa
- per decorare:
- fragole

Ricette simili

- Babà (2)
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Crostata Al Limone
- Divino Amore
- Wafer Con Salsa Di Fragole

Schiaccia Briaca

Dolce a base di frutta secca

Ricetta

Mettere una parte della farina nella spianatoia, aggiungervi la bustina di lievito, la frutta secca tritata, l'uva secca ammollata precedentemente in acqua tiepida, l'olio, l'aleatico ed un bicchierino di alchermes.
Impastare il tutto unendo il resto della farina che l'impasto assorbirà per diventare omogeneo e morbido; aggiungere eventualmente aleatico. L'impasto deve essere lavorato poco affinché non s'indurisca.
Ungere una teglia rotonda con olio, foderare il fondo con carta oleata che salga dai bordi della teglia.
Ungere anche la carta con olio e versarvi l'impasto, e fare dei buchetti con la pressione delle dita.
Coprire l'impasto con pinoli, uva secca, due bicchierini di alchermes misti a due cucchiai d'olio e spargere bene su tutta la superficie.
Spolverare di zucchero semolato.
Infornare a forno caldo e lasciare cuocere per 40 - 50 minuti.
Sfornare, lasciare raffreddare e disporre la schiaccia briaca sul piatto lasciando la carta dove è cotta. Si può dividere l'impasto in tre teglie da cm.22. E' molto buona anche dopo due o tre giorni perché più friabile. Non fare caso se si sbriciola, perché è la sua caratteristica. Si vende in tutta l'isola d'Elba.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di farina bianca
- 500g di zucchero
- 300g di frutta secca tritata (noci, mandorle)
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino aleatico
- 3 bicchierini di alchermes
- 1 bustina di lievito bertolini
- pinoli
- uva secca

Ricette simili

- Charlotte Geraldine
- Coppa Di Ananas E Frutta Secca
- Dolce Di Frutta Secca
- Pesche Calde
- Zuppa Inglese Velocissima

Schiacciata Di Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Pelate e affettate le mele, allineandole in una tortiera imburrata, infarinata e spolverizzata d cannella. In una terrina sbattete le uova, unitevi lo zucchero e la farina e amalgamate bene il compostc Versatelo sopra le mele e mettete il dolce in forno, per una mezz'ora abbondante, a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cucchiai di farina
- 4 cucchiai di zucchero
- 4 mele
- 2 uova
- cannella

Ricette simili

- Torta Di Mele E Ricotta
- Dolce Di Mele (2)
- Castagnole Con Salsa Di Mele
- Crepes Alle Mele
- Torta Di Mele Alla Cannella

Sciroppo

Dolce a base di zucchero

Ricetta

Ponete zucchero e acqua in una piccola casseruola.
Regolate su fuoco medio, mescolate delicatamente e fate bollire fino a quando la temperatura non raggiunge 100 gradi.
Togliete lo sciroppo dal fuoco.
Lasciate raffreddare e versate in un contenitore di vetro.
Usate come glassa per dolci e frutta.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di zucchero
- 50 cl di acqua fredda

Varianti

- Sciroppo Di Zucchero Denso

Ricette simili

- Marmellata D'ambra
- Rodgroed
- Buccia Di Pompelmo In Sciroppo
- Glassa Fondente
- Kisel (purea Di Frutta)

Sciroppo Di Zucchero Denso

Dolce a base di zucchero

Ricetta

Le proporzioni di zucchero e acqua variano a seconda della densità desiderata. Per esempio considerate metà delle dosi indicate per ottenere uno sciroppo liquido; oppure quattro tazze di zucchero e una tazza d'acqua per uno sciroppo denso. Per sciogliere lo zucchero a bagnomaria è più indicato un recipiente d'acciaio inossidabile o con il doppio fondo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 cucchiai di acqua

Ricette simili

- Marmellata D'ambra
- Cassata Alla Siciliana (3)
- Sfogliatelle Frolle
- Pesche Intere Sciroppate
- Cassata Alla Siciliana (2)

Scodelline Al Cioccolato Farcite Con Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Le dosi sono per 24 pezzi.

Utilizzare 24 pirottini di stagnola.

Fate fondere il cioccolato in una ciotolina a bagnomaria e mescolate evitando che si formino dei grumi.

Lasciate raffreddare.

Stendete un pezzo di carta da forno su una placca, versate un cucchiaio di cioccolato fuso in ogni pirottino e spalmatelo su fondo e pareti con il dorso di un cucchiaino e con un pennello: capovolgete sulla placca i pirottini e mettete in frigorifero per 20 minuti finché il cioccolato sia indurito.

Spennellate un secondo strato di cioccolato all'interno dei pirottini e fate indurire nuovamente nel frigorifero per 20 minuti.

Farcite l'interno di ogni scodellina con un cucchiaino di Nutella e spolverizzate con il trito di noci.

Ingredienti per 6 persone

- 130g di cioccolato amaro spezzettato
- 24 cucchiai di nutella
- trito di noci

Ricette simili

- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Biscotti Al Cioccolato (3)
- Salame Di Nutella
- Torta Castagnutella
- Frutta Secca Al Fondente

Scoones

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponi la farina a fontana e nel mezzo metti il burro a pezzetti (scaldato a temperatura ambiente), il lievito, il sale e impasta il tutto aiutandoti con un po' di latte fino ad ottenere una pasta morbida. Su tavolo infarinato stendi la pasta con il mattarello portandola all'altezza di un cm, poi con una forma per biscotti (diametro 5 cm) ricava tanti dischi fino ad esaurimento della pasta. Rivesti una teglia con la carta-forno e disponi su di essa i biscotti, spennellali con un po' di latte e spolverizzali con lo zucchero a velo, poi infornali per circa 15 minuti (il forno deve essere piuttosto caldo). Gli scoones devono crescere molto.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 75g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 15g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- latte
- zucchero a velo

Varianti

- Scoones (2)
- Scoones (3)
- Scoones Alla Nutella

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Velluto Bianco
- Pane Di Zucchine E Noci
- Torta Di Mele E Cioccolato (2)
- Cuore Al Marzapane

Scoones (2)

Dolce a base di farina

Ricetta

Ponete la farina, sale e lievito in una terrina, unitevi il burro e lavorate con la punta delle dita fino ad avere un composto bricioloso, tipo mollica di pane.
Unite lo zucchero, le uova e, poco alla volta, 10 cl di latte.
Mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Avvolgetelo in pellicola trasparente e ponetelo in frigo una mezz'ora circa.
Levate la pasta dal frigorifero, liberatela dalla pellicola e mettetela sulla spianatoia infarinata.
Accendete il forno a 200 gradi e mentre si riscalda stendete l'impasto col matterello fino a uno spessore di 1 centimetro circa e ritagliate, capovolgendo un bicchiere, dei dischi oppure, usando il coltello, dei triangoli.
Ponete gli scoones sulla placca imburrata e calda del forno e fate cuocere per 10 minuti circa, fino a quando li vedrete gonfiarsi e dorarsi. Se volete, potete rendere la superficie dei dolcetti più ricca spennellandoli con uovo sbattuto prima di infornarli. Gli scoones costituiscono il più classico accompagnamento per il tè. Dicono che sia l'unico dolce che la regina Elisabetta si conceda.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di farina
- 50g di zucchero
- 100g di burro
- 2 uova sbattute
- 15 cl di latte
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito in polvere

Varianti

- Scoones
- Scoones (3)
- Scoones Alla Nutella

Ricette simili

- Pane Di Zucchine E Noci
- Bunuelos
- Torta Di Mele (7)
- Biscotti Al Panpepato
- Torta Di Mele E Cioccolato (2)

Scoones (3)

Dolce a base di burro

Ricetta

Le dosi sono per 10 scoones.

Accendete il forno sui 200 gradi. In una terrina mescolate 200 g di farina con il lievito e lo zucchero poi aggiungete il burro ammorbidito; lavorate tutto con la punta delle dita formando delle briciole, unite allora rapidamente del latte sino ad avere una pasta abbastanza morbida. Versatela sul tavolo infarinato e formate con il matterello una sfoglia non troppo sottile; con un tagliapasta o con un bicchiere ricavate dei dischetti.

Imburrate una placca e metteteli in forno per 20 minuti finché saranno gonfi e dorati. Serviteli tiepidi accompagnandoli con burro freschissimo e marmellata di fragole.

Ingredienti per 4 persone

- 220g di farina bianca 00
- 50g di burro
- 25g di zucchero semolato
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito
- per la placca:
- burro

Varianti

- Scoones
- Scoones (2)
- Scoones Alla Nutella

Ricette simili

- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Panini All'uvetta
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Cuori Di San Valentino
- Mustazzola Di Missina

Scoones Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Setacciate la farina con il lievito e il sale e mettetelo in una terrina. Unitevi l'uovo sbattuto, il burro sciolto e lo zucchero.
Lavorate con un cucchiaio di legno e aggiungete mano a mano il latte fino ad ottenere un impasto non troppo morbido.
Infarinate un tavolo da lavoro e stendete con il mattarello la pasta fino ad uno spessore di 2 cm. Con un tagliapasta rotondo ritagliate 18 dischi, imburrate ed infarinate leggermente la placca e metteteli in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti. Toglieteli dal forno e tagliateli lateralmente ancora caldi, farciteli di Nutella, richiudeteli e serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 120g di burro
- 3 cucchiai di lievito
- 60g di zucchero
- 1 bicchiere di latte tiepido
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di sale
- nutella

Ricette simili

- Torta Di Ananas Rovesciata
- Kranz Di Pasqua
- Torta Sbriciolata
- Muffins Alla Nutella
- Anelli Alla Nutella

Scorzette

Dolce a base di arancia

Ricetta

Tagliare a listarelle le scorze dell'arancia,e mettere a bollire per circa un'ora in 1 dl d'acqua e 5 cucchiai di zucchero. Lasciar poi ben raffreddare.
Stemperare il cioccolato fondente a bagnomaria e immergervi ad una ad una le scorzette e lasciare raffreddare in un luogo fresco (naturale).

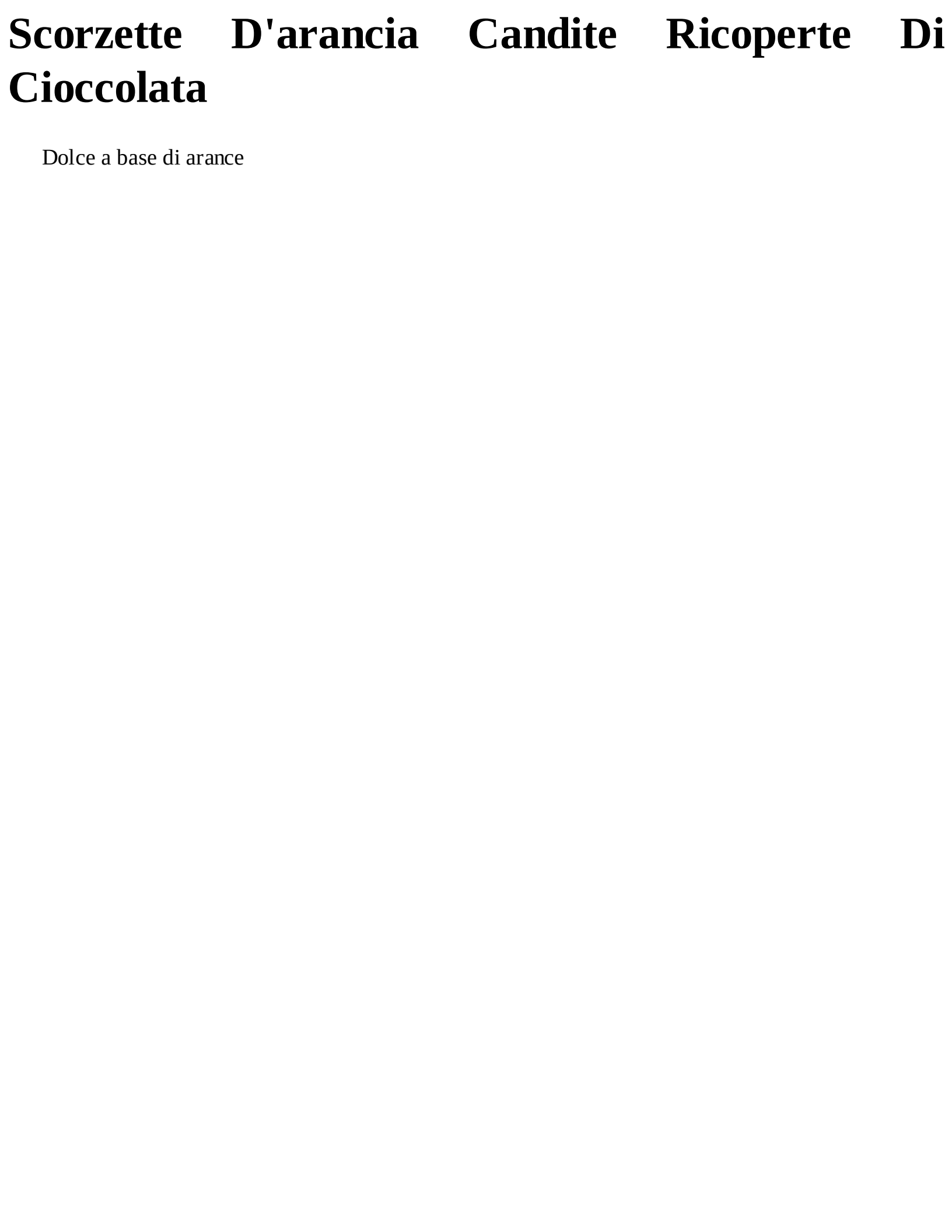
Ingredienti per 4 persone

- scorza d'arancia
- acqua
- zucchero
- cioccolato fondente

Varianti

- Scorzette D'arancia Candite Ricoperte Di Cioccolata

Ricette simili

- Cassata Alla Siciliana (3)
- Marquise Al Cioccolato (2)
- Torta Sacher (2)
- Sacher Torte (2)
- Crostata Di Riso Al Cioccolato

Scorzette D'arancia Candite Ricoperte Di Cioccolata

Dolce a base di arance

Ricetta

Lavate le arance, asciugatele, e tagliate la buccia a bastoncini togliendo la parte bianca. Metteteli in una pentola coperti d'acqua fredda e portate ad ebollizione. Poi sgocciolateli e fateli ribollire con altra acqua. Quando saranno teneri, spegnete, fateli raffreddare e poi sgocciolateli. Intanto fate sciogliere su fiamma bassa lo zucchero a velo con due dita d'acqua, unitevi le scorzette e fate cuocere fino a che hanno assorbito tutto lo sciroppo. Mettetele ad asciugare un paio di giorni allineate su carta pergamena. Trascorso tale tempo fate fondere il cioccolato a bagnomaria ed immergetevi le scorzette per metà, sgocciolate e fate asciugare prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 arance
- 150g di zucchero a velo
- 100g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Cuore Al Marzapane
- Dobos Al Caffè

Scroccafusi

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattere con un frullino elettrico le uova con 370 g di zucchero fino a quando il tutto non è divenuto spumoso e di colore giallo chiaro.
Aggiungere la scorza di limone, l'olio e il liquore.
Incorporare infine la farina facendo attenzione a non smontare l'impasto che deve rimanere leggero e morbido (io ci metto metà farina e metà amido di mais!).
Rivestire le placche del forno con carta forno e depositarvi, con l'aiuto di una tasca da pasticceria, delle pallottoline grosse quanto una noce. Metterle ben distanziate perché cuocendo gonfiano e si allargano.
Spolverizzare sulla superficie dei biscotti il rimanente zucchero e infornare a 150 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 400g di zucchero
- 5 uova
- 2 cucchiaini di liquore (maraschino)
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 25g di olio d'oliva

Varianti

- Scroccafusi (2)
- Scroccafusi (3)

Ricette simili

- Simnel Cake
- Polpettine Dolci
- Crostata Di Lamponi (2)
- Castagnole Di Carnevale
- Ricotta Dorata

Scroccafusi (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Rompete le uova in una terrina e sbattetele con un frullino elettrico insieme allo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
Aggiungete la scorza del limone, l'olio, il liquore e tanta farina quanta ne serve ad ottenere una pasta piuttosto leggera.
Mettete l'impasto in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia da 1-1,5 cm di diametro e formare delle pallottoline della dimensione di una noce, da disporre abbastanza distanziate su un foglio di carta forno.
Spolverizzate con un altro poco di zucchero ed infornate a 150 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 12 persone

- 400g di farina
- 370g di zucchero
- 25g di olio d'oliva
- 5 uova
- 2 cucchiaini di liquore (maraschino o simili)
- 1 limone (scorza grattugiata)

Varianti

- Scroccafusi
- Scroccafusi (3)

Ricette simili

- Simnel Cake
- Polpettine Dolci
- Crostata Di Lamponi (2)
- Castagnole Di Carnevale
- Ricotta Dorata

Scroccafusi (3)

Dolce a base di farina bianca

Ricetta

Versate le uova intere in una terrina, unite 370 g di zucchero e sbattetele energicamente, poi aggiungete l'olio e due cucchiaiate di liquore, un po' di scorza di limone grattugiata e la farina necessaria perché la pasta riesca piuttosto leggera.
Lavorate bene gli ingredienti e ricavate da questo impasto tante pallottoline grosse poco più di una ciliegia. Sistematele sulla placca del forno bene imburrata, spolverizzatele con il restante zucchero e mettetele in forno a 150 gradi per circa mezz'ora. Si possono altrimenti friggere in strutto bollente e spolverizzarli poi con zucchero a velo. Questi dolcetti di carnevale sono una specialità di Macerata.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di zucchero semolato
- 400g di farina bianca
- 25g di olio d'oliva
- 5 uova
- 2 cucchiai di liquore a piacere
- 1/2 di limone
- per la placca:
- burro

Varianti

- Scroccafusi
- Scroccafusi (2)

Ricette simili

- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Cuori Di San Valentino
- Panini All'uvetta
- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Speziatini

Scuma

Dolce a base di miele

Ricetta

Procuratevi la pasta più sottile che potete trovare (i cosiddetti capelli d'angelo dell'alimentazione infantile). Sbollentateli in acqua calda, poi, appena si saranno ammorbiditi, metteteli a scolare perché non cuociano troppo. Aiutandovi con una forchetta ricavatene tanti rotolini, che friggerete subito in abbondante olio (la forchetta si estrae dal rotolino quando la pasta si è già indurita un poco).
Cospargete di buccia di limone grattugiata e servite con miele caldo.

Ingredienti per 1 persona

- pasta tipo spaghettini
- limone (scorza grattugiata)
- miele
- olio d'oliva

Ricette simili

- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Struffoli (2)
- Delizia Al Miele
- Tarte Tatin (2)
- Torta Delle Demoiselles Tatin

Sebadas

Dolce a base di formaggio

Ricetta

Si prende il formaggio fresco (circa 2 1/2) e lo si lascia riposare su un piatto avvolto in un panno a temperatura ambiente. Dopo qualche giorno, quando cioè ha raggiunto il giusto grado di acidità (deve filare se se ne mette un pezzetto, con una forchetta, sulla fiamma), si lava la forma, la si taglia a grosse fette che si gettano in un'ampia casseruola in cui sia già contenuto un litro d'acqua bollente con tre buone prese di sale e la scorza grattugiata di un limone. Si mescolano con un cucchiaio di legno le fette sin che siano ridotte in pasta, allora vi si versano circa 3 cucchiai di semola fine. Si continua a rimescolare sino a quando l'acqua sarà tutta assorbita e la pasta avrà raggiunto la consistenza di una crema piuttosto densa. Si toglie dal fuoco e dopo aver immerso ogni volta le mani in un recipiente di acqua fredda, aiutandosi col cucchiaio, se ne fanno delle schiacciate grandi più o meno quanto un piattino da tè, alte 1/2 centimetro. Si asciugano dalle due parti con un panno asciutto e si pongono su un cesto, alternando gli strati con panni da cucina. Meglio prepararli la mattina per la sera in modo che possano asciugare (si conservano comunque a lungo specie se poste in luogo fresco). Si fa poi la pasta con 2000 g di farina acqua tiepida, leggermente salata e due cucchiai ricolmi di strutto. Si lavora bene la pasta e la si tira in sfoglie sottili. Poggiarvi 'sas sebadas', ricoprire con un foglio di pasta, chiuderle bene e tagliarle intorno con la rotella taglia pasta. Si friggono e si servono appena tolte dalla padella cosparse di miele o di zucchero, a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio fresco
- sale
- 1 limone
- 3 cucchiai di semola fine
- per la pasta:
- farina
- sale
- strutto
- per friggere:
- olio per friggere

Varianti

- Sebadas (2)

Ricette simili

- Saedas (3)
- Saedas (2)
- Sabadas Al Miele
- Frittelle Di Castagne (2)
- Crispelle Di S. Giuseppe

Sebadas (2)

Dolce a base di formaggio pecorino sardo fresco

Ricetta

Impastare le tre farine (in quantità uguali) con acqua tiepida e formare 2 dischi. A parte grattugiare il pecorino ed aromatizzarlo con un po' di scorza d'arancio.
Mettere il formaggio al centro di 1 dei 2 dischi, coprirlo con l'altro e saldare con l'uovo sbattuto.
Friggere con l'olio e servire con del miele aromatizzato con scorza d'arancia.

Ingredienti per 4 persone

- farina di grano duro
- farina 00
- farina integrale
- 200g di formaggio pecorino sardo fresco
- 1 uovo
- scorza d'arancia
- miele
- olio di semi di girasole

Varianti

- Sebadas

Ricette simili

- Sabadas Al Miele
- Crostata Alla Crema Di Tofu
- Mostaccioli (3)
- Biscotti Integrali Al Miele
- Saedas (2)

Segreto Della Dama

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Mescolate le mandorle tritate con gli amaretti sbriciolati e amalgamate il tutto con due uova intere e due tuorli.
Aggiungete lo zucchero, mescolate con cura.
Sciogliete il burro a bagnomaria e unitelo poco per volta al composto, quindi aggiungete il cacao.
Foderate uno stampo della capacità da 1 litro con la carta da forno, spennellatela di olio di mandorle e versarvi l'impasto.
Livellare la superficie e ponete in frigorifero per alcune ore. Sformatelo sul piatto da portata e, volendo, decorate il dolce con fiocchetti di panna montata e ciliegine candite.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di zucchero a velo
- 150g di cacao amaro
- 150g di burro
- 100g di mandorle tritate
- 100g di biscotti amaretti
- 4 uova

Ricette simili

- Torta Agli Amaretti
- Spuma Fondente
- Pesche Farcite Al Cacao
- Crescionda
- Torta Al Bourbon

Semifreddo Agli Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, unire la panna montata e mescolare.
Tritare finemente gli amaretti, unirli alla panna e aggiungere il liquore.
Mescolare, versare il composto in uno stampo, livellare bene la superficie e mettere in freezer per 4 ore.
Servire decorando con amaretti interi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di biscotti amaretti
- 50 cl di panna liquida
- 10 cucchiai di liquore all'arancia
- 3 tuorli d'uovo
- 50g di zucchero

Ricette simili

- Mousse Agli Amaretti
- Gelato All'amaretto
- Polpettine Dolci (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti

Semifreddo Ai Fichi

Dolce a base di fichi

Ricetta

Lavorare il mascarpone con 4 cucchiai di zucchero a velo e il succo di limone. Quando avrà la consistenza di una crema aggiungere gli amaretti sbriciolati e 3 cucchiai di maraschino.
Pelare e tagliare a metà i fichi.
Foderare uno stampo e fare uno strato di fichi, coprirlo con la crema poi ancora fichi e crema fino ad esaurimento degli ingredienti.
Tenere in frigo almeno 3 ore prima di capovolgerlo sul piatto da portata e servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di fichi
- 200g di mascarpone
- 5 biscotti amaretti
- 1 limone
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 3 cucchiai di maraschino

Ricette simili

- Crema Di Pere
- Palline Colorate (2)
- Dolce Di Caffè Al Mascarpone
- Fichi Ripieni
- Pere Al Mascarpone

Semifreddo Ai Marroni

Dolce a base di marroni

Ricetta

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina, unitevi lo zucchero a pioggia e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno gonfi e spumosi.
Fate scaldare mezzo litro di panna in una casseruolina; quando formerà delle bollicine in superficie, versatela sulla crema di tuorli e zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamarla bene.
Mettete nuovamente il composto nella casseruola usata per la panna e fatelo cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua, che manterrete a leggero bollore su fiamma bassa. Quando la crema si addenserà, velando il cucchiaio, levatela dal fuoco e versatela di nuovo nella terrina. Lasciatela intiepidire, mescolandola di tanto in tanto, poi unitevi il rum, il purè di marroni e i marroni spezzettati, amalgamando tutto con cura.
Montate la panna rimasta e aggiungete anche questa al composto, rimestando con delicatezza dal basso verso l'alto per non smontarla.
Rivestite con carta di alluminio uno stampo rettangolare da plumcake e versatevi la crema preparata; poi coprite con altra carta di alluminio e passate in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto da dolci, eliminate la carta di alluminio e tagliate il semifreddo a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 75 cl di panna da montare
- 1 bicchierino di rum bianco
- 1 vasetto di purè di marroni da 400 g
- 5 marroni

Ricette simili

- Bavarese Ai Marroni
- Crema Di Castagne
- Semifreddo Di Marroni
- Crema Di Marroni
- Crespelle Con I Marroni

Semifreddo Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tagliare a pezzetti il cioccolato e ridurre il mandorlato in polvere.
Sbattere le uova, dividere il composto in 2 parti ad una unire il mandorlato, all'altra il cioccolato.
Bollire lo zucchero in 1/2 bicchiere di acqua e distribuire lo sciroppo nelle due parti di uova mescolando energicamente.
Unire la panna ai due composti. In uno stampo disporre prima il composto al mandorlato, poi quello al cioccolato.
Mettere in freezer per 6 ore

Ingredienti per 6 persone

- 500g di panna montata
- 4 uova
- 100g di zucchero
- 60g di cioccolato fondente
- 50g di mandorlato

Varianti

- Semifreddo Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Mousse Al Cioccolato (2)
- Soufflé Gelato
- Torta Speciale Al Cocco
- Millestrati Al Cioccolato

Semifreddo Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Lavorare il burro a crema con lo zucchero a velo, unire i tuorli, il cioccolato fuso, 2 cucchiaini d
rum e gli albumi montati a neve.
Versare il composto in uno stampo con il buco, inumidito col rum.
Mettere in frigo per 5-6 ore, poi servire capovolto, con zabaglione o panna.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 100g di zucchero a velo
- 3 uova
- 200g di cioccolato fuso
- rum

Varianti

- Semifreddo Al Cioccolato

Ricette simili

- Tagliolini Dolci
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Monte Bianco Rapido
- Pastine Bicolori

Semifreddo Al Lampone

Dolce a base di lamponi

Ricetta

In una casseruola sgusciate i sei tuorli, aggiungete lo zucchero, ponete il recipiente a bagnomaria e cuocete mescolando di continuo con una frusta. Quando il composto è fermo e filante, ritirate dal fuoco e continuate a mescolare con la frusta fino a raffreddamento completo. In una fondina schiacciate i lamponi.
Montate la panna, incorporatevi la crema d'uova e la purea di lamponi.
Foderate con la pellicola uno stampo rettangolare da plumcake. Versatevi il composto e livellate la superficie.
Ponete in freezer per almeno 4 ore.
Sformate e togliete la pellicola senza sciupare il semifreddo.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di zucchero
- 250g di lamponi
- 6 uova
- 75 cl di panna

Ricette simili

- Rotolo Ai Lamponi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Maxi-coppa Del Bosco
- Crostata Di Lamponi
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole

Semifreddo Al Limone

Dolce a base di limone

Ricetta

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, unire il liquore e la buccia grattugiata del limone.
Amalgamare un poco per volta la panna e le meringhe sbriciolate.
Versare il composto in uno stampo rettangolare e metterlo nel freezer. Prima di servire capovolgere sul piatto da portata e decorare.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 300g di panna
- 50g di meringhe
- 1 bicchierino di rum
- 1 limone

Varianti

- Semifreddo Al Limone (2)

Ricette simili

- Crema Viennese
- Dolce Di Meringhe
- Cestini Di Meringhe
- Himalaya
- Meringhe Alle Fragole

Semifreddo Al Limone (2)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Sbriciolate i biscotti in una pirofila.
Grattugiate la scorza di 1 limone e spremete il succo.
Sbattete i tuorli d'uovo assieme al latte condensato, alla scorza e al succo di limone fino a ottenere un composto denso e candido.
Bagnate i biscotti con 8 cucchiai del composto.
Montate a neve gli albumi e versateli nel resto del composto a base di limone.
Versate sui biscotti e pareggiate la superficie.
Decorate con panna e mandorle.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di biscotti savoiardi
- 3 limoni
- 3 uova
- 300g di latte condensato
- 20 cl di panna montata
- 50g di mandorle tostate a filetti

Varianti

- Semifreddo Al Limone

Ricette simili

- Budino Alle Mandorle
- Zuccotto Alle Mandorle
- Zuccotto
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Budino Di Savoiardi

Semifreddo Al Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

In una terima mescolate il rum con due bicchieri d'acqua e versatevi l'uvetta.
Battete le uova con lo zucchero, poi aggiungete il mascarpone e mescolate.
Aggiungete poi l'uvetta ammollata e mescolate ancora.
Bagnate i savoiardi nel rum dove era l'uvetta e foderatevi uno stampo, coprite col composto e mettete prima in freezer tre ore e in frigo dopo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mascarpone
- 500g di zucchero
- 5 uova
- 20g di uvetta sultanina
- 1 bicchiere di rum
- biscotti savoiardi

Ricette simili

- Pudding Di Savoiardi
- Charlotte Al Caramello
- Budino Diplomatico
- Charlotte Alla Banana
- Charlotte Alla Metternich

Semifreddo Al Torrone

Dolce a base di torrone

Ricetta

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto leggero e spumoso. Incorporatevi i torrone tritato e brandy.
Montate a neve soda gli albumi.
Montate la panna. Delicatamente incorporateli al composto di torrone.
Versate in uno stampo foderato con la pellicola trasparente.
Mettete in freezer per una notte.
Sformate il semifreddo mezz'ora prima di servirlo per poi consumarlo alla giusta consistenza.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di torrone
- 3 uova
- 60g di zucchero
- 35 cl di panna
- 1/2 bicchierino di brandy

Varianti

- Semifreddo Al Torrone (2)

Ricette simili

- Spumoncini Al Torrone In Salsa Al Cioccolato
- Torta Genovese
- Dolce Alla Panna (2)
- Rotolo Al Cioccolato
- Soufflé Al Torrone

Semifreddo Al Torrone (2)

Dolce a base di torrone

Ricetta

Semifreddo: montate i due tuorli ed i due albumi separatamente, mescolateli delicatamente, aggiungete la panna montata e il torrone tritato fine.

Versate il composto in uno stampo da plumcake, rivestite di pellicola e mettete in congelatore. Crema montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete sempre mescolando la fecola ed il cacao e un po' di latte, mettete sul fuoco e fate cuocere aggiungendo latte quanto basta.

Servite il semifreddo tagliato a fette (con l'accorgimento di toglierlo un po' prima dal congelatore) con la crema calda al cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- per il semifreddo:
- 150g di torrone
- 250g di panna
- 2 uova intere
- per la crema:
- 4 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiaini di fecola di patate
- 4 cucchiai di cacao amaro
- latte quanto basta

Varianti

- Semifreddo Al Torrone

Ricette simili

- Torta Corcovado
- Biscuit Al Caffè
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Pasta Viennese
- Cassata Sulmonese

Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Preparate le tegoline alle mandorle: impastate lo zucchero a velo, la farina, le mandorle ed i 2 albumi. Sopra una placca da forno, ricoperta di carta speciale, formate dei dischi sottilissimi che passerete in forno di medio calore.
Sfornate quando le tegoline sono ancora morbide e modellatele a piacere. Fatele freddare (raffreddandosi l'impasto diventa croccante).
Preparate quindi il semifreddo: fate uno sciroppo lasciando bollire per 2 minuti lo zucchero con 100 g d'acqua. Con lo sbattitore elettrico, montate i tuorli aggiungendo a filo lo sciroppo caldo, quindi il caffè freddo; lasciate raffreddare il composto che dovrà essere gonfio e ben montato, poi unite gli amarett tritati finemente e la panna montata fermissima. Dividetelo tra 6 stampini da creme caramel e metteteli i freezer per almeno 6 ore.
Avviate anche la salsa al caffè: riscaldate il latte e la panna; a parte montate con lo sbattitore i tuorli con lo zucchero e la vaniglina; unite il misto di latte e panna versandolo a filo poi, sempre mescolando, portate la salsa sul fuoco e fatela addensare senza che prenda il bollore; togliete dal fuoco, incorporate il caffè, poi passate in frigorifero. Al momento di servire, sformate i semifreddi nei piatti da porzione su un velo di salsa, guarnite con alcuni chicchi di caffè e accompagnate con le tegoline alle mandorle.

Ingredienti per 6 persone

- per il semifreddo:
- 500g di panna da montare
- 250g di biscotti amaretti
- 125g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 1 tazzina di caffè ristretto
- per la salsa al caffè:
- 125g di latte
- 125g di panna da montare
- 75g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 1 tazzina di caffè ristretto
- per le tegoline alle mandorle:
- 60g di zucchero a velo
- 50g di farina
- 50g di mandorle a scaglie
- 2 albumi d'uovo

Ricette simili

- Gelato Al Caffè
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Bavarese Moresco
- Tiramisù
- Parfait Al Caffè

Semifreddo All'ananas

Dolce a base di ananas

Ricetta

Tagliate la frutta a pezzetti e lasciatela macerare nel marsala per un'ora circa.
Montate a spuma i tuorli con lo zucchero e la farina ed unite il latte tiepido.
Portate ad ebollizione, sempre mescolando, finché la crema sarà densa.
Unite la colla di pesce, ammorbidita in precedenza in acqua tiepida e strizzata, il mascarpone e la frutta ben scolata.
Foderate uno stampo rotondo con carta d'alluminio, riempite con il composto e mettete in frigo per 3 ore.
Sformate e guarnite con ciliegine e biscottini.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 2 uova
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 cucchiaio di farina
- 150g di zucchero
- 50 cl di latte
- 1 bicchierino di vino marsala
- 1 mela
- 1 ananas sciroppato
- ciliegine
- biscotti

Ricette simili

- Gelatina Di Mandorle
- Budino Speciale
- Charlotte Maria Luisa
- Torta All'ananas
- Spuma Fondente

Semifreddo Alla Camomilla

Dolce a base di fiori camomilla

Ricetta

Fate bollire i fiori di camomilla con l'acqua e lo zucchero fino a quando si forma uno sciroppo denso.
Colate il liquido da un passino a maglie fitte, schiacciando leggermente i fiori. In una ciotola montate a spuma i tuorli con lo sciroppo ricavato, aggiungete il marsala e il succo di mezzo limone.
Montate a neve soda prima gli albumi e poi la panna unendo entrambi al composto, Versate in uno stampo a cassetta e ponete in freezer alcune ore.
Cospargete con le mandorle tritate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sacchetto di fiori di camomilla (sacchetti da 200 g)
- 100g di zucchero
- 20 cl di acqua
- 3 uova
- 1/2 bicchierino di vino marsala dolce
- 20 cl di panna
- 1 bustina di mandorle tritate
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- Zabaglione Ai Fiori D'arancio
- Torta Farcita Di Fragole
- Millefoglie Alla Crema
- Ananas Moulin Rouge
- Crema Alle Mandorle

Semifreddo Alla Crema Di Marroni

Dolce a base di marroni

Ricetta

Stemperate la crema di marroni con la panna.
Incominciate a montare gli albumi con il sale; non appena saranno parzialmente montati, portate il recipiente su fuoco bassissimo, tenendolo immerso in un bagnomaria caldo e, sempre lavorando, continuate a montare gli albumi incorporandovi tutto lo zucchero: alla fine dovrete ottenere una meringa lucida e soda. Amalgamatela al composto di marroni e panna, lavorando il tutto con un cucchiaio di legno con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa.
Versate l'impasto in uno stampo di 85 cl di capacità (si può utilizzare uno stampo rettangolare con fondo scanalato) e passate in frigorifero almeno per 6 ore. Poco prima di servire, preparate la salsina: grattugiate il cioccolato e fatelo sciogliere a fuoco bassissimo con 100 g d'acqua.
Sformate il semifreddo su un velo di salsa e portatelo in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- per il semifreddo:
- 120g di albumi d'uovo
- 300g di panna da montare
- 70g di zucchero
- 220g di crema di marroni
- 1 pizzico di sale
- per la salsa al cioccolato:
- 50g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Torta Di Meringa E Cioccolato
- Crepes Al Cioccolato (4)

Semifreddo Alla Panna

Dolce a base di panna

Ricetta

Spezzettate il cioccolato.
Montate gli albumi a neve ferma e montate anche la panna che deve essere molto fredda.
Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare spumosi e incorporatevi prima gli albumi a neve e poi la panna montata.
Mescolate il tutto molto delicatamente.
Foderate uno stampo con la pellicola trasparente, mettete sul fondo uno strato di cioccolato spezzettato, ricopritelo con uno strato di crema e continuate così fino a esaurimento degli ingredienti.
Tenete in freezer per una notte.
Sformate e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 50 cl di panna
- 150g di zucchero
- 3 uova

Varianti

- Semifreddo Alla Panna (2)

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Millestrati Al Cioccolato
- Tartufo Al Caffè
- Tronco Di Natale
- Torta Di Ricotta Al Cioccolato

Semifreddo Alla Panna (2)

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Montare la panna con lo zucchero e la vaniglina.
Foderare uno stampo da budino con i savoiardi e bagnarli con il rum.
Riempire lo stampo con la panna, livellarla e coprire con altri savoiardi bagnando anche questi di rum.
Tenere il dolce in freezer per almeno 3 ore.
Capovolgere il semifreddo su un piatto da portata e guarnirlo con i marrons glacés sbriciolati.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di biscotti savoiardi
- 50 cl di panna da montare
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglina
- rum
- marrons glacés in pezzi

Varianti

- Semifreddo Alla Panna

Ricette simili

- Crostata Con Marrons Glacés
- Bavarese Di Marrons Glacés
- Semifreddo Di Marrons Glacés
- Dolce Di Marroni E Panna
- Dolce Di Banane E Marrons Glaces

Semifreddo Alle Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unitelo ai budini in una terrina ed amalgamate il tutto. Intanto sciogliete la marmellata con un bicchierino di rum fino ad ottenere una crema. L'altro bicchierino di rum mischiatelo ad un bicchiere d'acqua e bagnatevi i savoiardi, adagiandoli, poi, in una pirofila. Copriteli con uno strato al cioccolato, poi un altro strato di savoiardi e poi uno di crema di castagne alternandoli fino al loro esaurimento e terminando con uno strato di cioccolato ben levigato. Mettetelo in freezer per tre ore, dopodichè passatelo nel frigo.
Servite cosparso di marrons glacés sbriciolati.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato fondente
- 100 cl di latte
- 1 vasetto di marmellata di castagne
- 2 bicchierini di rum
- 2 budini al cioccolato
- 200g di marrons glacés
- 1 pacco di biscotti savoiardi

Ricette simili

- Crostata Ai Marroni
- Pavè Di Marroni
- Tronco Di Natale
- Charlotte Con Ricotta
- Torta Castagnutella

Semifreddo Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Sciogliere la gelatina in acqua bollente e aggiungere gradualmente il gelato, fuori fuoco, mescolando fino a che il composto non sia omogeneo. Far raffreddare per circa 20 minuti e unire le fragole.
Versare sulla base di pan di spagna, che avrete messo in uno stampo.
Mettere in frigorifero e servire freddo, con guarnizioni di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di gelatina di fragole
- 250g di fragole a fettine
- 250g di gelato alla vaniglia
- 30 cl di acqua
- 1 base di pan di spagna per torte (base alta 1/2 centimetro)
- panna montata

Ricette simili

- Meringhe Alle Fragole
- Crema Alle Fragole
- Pesche Melba
- Bavarese Con Salsa Di Fragole
- Coppe Alla Granatina

Semifreddo Alle Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Lavate con cura le mele, asciugatele con fogli di carta assorbente e sbucciatele. Tritatele molto finemente e disponetele in un recipiente.
Aggiungete il miele, un pizzico di zenzero, la panna e mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
Ponete il recipiente in frigorifero fino al momento di servire. Dopodichè, trasferite il dessert in 4 coppette e spolverizzatele con il trito di pistacchi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele renette
- 2 cucchiai di miele
- 1 tazza di panna montata zuccherata
- zenzero in polvere
- 2 cucchiai di pistacchi tritati

Ricette simili

- Coppette Di Mele
- Coppette Di Mele (2)
- Bavarese Al Pistacchio
- Mele Ubriache (2)
- Torta Di Mele E Ricotta

Semifreddo Alle Nocciole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Incorporate il burro ammorbidito allo zucchero e amalgamateli. Intanto, sulla fiamma bassa, preparate una crema con i tuorli ben battuti ed il latte.
Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed unitelo alla crema. Appena si è raffreddata unite questa al burro, mescolate ed aggiungetevi le nocciole tritate finemente.
Versate in una terrina il rum e due bicchieri d'acqua e bagnatevi i savoiardi. Fatene uno strato in uno stampo non troppo basso e rivestite anche i bordi, versatevi la crema e coprite con altri savoiardi.
Mettete un peso sopra, un piatto ad esempio, e ponete in freezer per 3-4 ore, dopodichè passatelo nel frigorifero. Quando avete ospiti, prima di servire il semifreddo, mettete le coppe in freezer per mezz'ora. Servirà a mantenere di più la compattezza del dessert.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di latte
- 250g di zucchero
- 300g di cioccolato fondente
- 300g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- 250g di nocciole
- 1 bicchiere di rum
- biscotti savoiardi

Varianti

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Ricette simili

- Dolce Agli Amaretti (2)
- Tiramisù (11)
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Golosità Al Mascarpone
- Tiramisù

Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Se non trovate la pasta di nocciole (difficile da reperire) potete prepararla così: fate tostare per pochi minuti in forno 250 g di nocciole sgusciate; toglietele dal forno, fatele raffreddare e, strofinandole tra le mani oppure sopra un setaccio, privatele della pellicina. Mettetele nel mixer e fatele frullare per qualche minuto fino a ottenere una pasta di nocciole omogenea. Per il semifreddo: battete a schiuma i tuorli con lo zucchero, unite la pasta di nocciole e le nocciole tritate e amalgamate.
Montate bene la panna e l'albume e uniteli al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
Mettete in 4 stampini individuali e lasciate in freezer per alcune ore. Per lo zabaglione: a bagnomaria montate i tuorli con il miele e l'Armagnac finché il composto è ben gonfio e spumoso, poi, fuori dal fuoco, aggiungete mescolando con molta delicatezza la panna montata. Per la salsa profiterole: scaldate 50 cl di acqua con lo zucchero, aggiungete il cioccolato sciolto a bagnomaria e, dopo aver lasciato raffreddare un po', unite la panna montata, sempre molto delicatamente perché la salsa non smonti.
Disponete su piatti tenuti in frigorifero lo zabaglione e la salsa e al centro il semifreddo (per sformarlo facilmente sarà sufficiente immergerlo un istante in acqua calda) e decorate con nocciole intere e, volendo, pezzetti di cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- per il semifreddo:
- 2 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero vanigliato
- 250g di pasta di nocciole non zuccherata
- 25g di nocciole
- 1 albume d'uovo
- 100g di panna da montare
- per lo zabaglione:
- 50g di miele d'acacia
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bicchierino di armagnac
- 100g di panna da montare
- per la salsa profiterole:
- 50g di zucchero
- 100g di cioccolato fondente
- 100g di panna da montare
- per guarnire:
- nocciole
- cioccolato

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè

Semifreddo Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Bollire 15 cl d'acqua con lo zucchero.
Battere i tuorli e unire poco per volta lo sciroppo di zucchero. Sul fuoco basso sciogliere il cioccolato con il latte e incorporarlo alle uova.
Unire al composto la purea di castagne e la panna montata e mescolare delicatamente il tutto.
Versare in uno stampo e tenere in frigo almeno 6 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 125g di cioccolato fondente
- 125g di purea di castagne
- 3 cucchiai di latte
- 30 cl di panna montata

Ricette simili

- Torta Alle Castagne
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Torta Di Castagne
- Budino Al Cioccolato
- Bavarese Al Cioccolato (2)

Semifreddo Di Crema E Cioccolato

Dolce a base di cacao

Ricetta

Con il latte, le uova, la farina e lo zucchero fate la crema pasticciera. Versatene metà in una ciotola. Alla restante crema aggiungete il cacao, due o tre cucchiai di latte, rimettete sul fuoco per alcuni minuti. Versatela in una seconda ciotola.
Mettete le creme in frigo.
Montate la panna con un cucchiaio di zucchero vanigliato, dividetela a metà, amalgamatela alle creme.
Foderate uno stampo con la pellicola, versatevi prima una crema e poi l'altra.
Ponete in freezer 12 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di zucchero
- 25 cl di latte
- 3 uova
- 25 cl di panna
- 30g di cacao
- 15g di farina
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato (7)
- Trancio Al Cioccolato
- Soffiato Al Cacao
- Merendine Al Cacao
- Crepe Al Cioccolato

Semifreddo Di Marroni

Dolce a base di marroni

Ricetta

Frullate i marroni con la panna e il latte fino a ottenere una crema che passerete al setaccio.
Montate un uovo e tre tuorli con lo zucchero, incorporatevi la crema di marroni, mescolando, e mettete in frigorifero.
Servite il semifreddo in coppe guarnite dai marroni interi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di marroni spezzettati
- 200g di panna fresca
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 uova
- 5 cucchiai di zucchero
- 4 marroni interi

Ricette simili

- Bavarese Ai Marroni
- Semifreddo Ai Marroni
- Crema Di Marroni
- Crespelle Con I Marroni
- Rotolo Con La Panna

Semifreddo Di Marrons Glacés

Dolce a base di marrons glacés

Ricetta

Montate la panna con lo zucchero, incorporatevi con delicatezza i marrons glacés sminuzzati e i savoiardi sbriciolati, aggiungete un cucchiaino di cacao amaro, mescolate.
Foderate con la pellicola uno stampo, versatevi il composto, livellatelo e ponete in freezer per almeno 4 ore.
Sformate e servite, se volete, con una salsa calda di cioccolata a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 50 cl di panna
- 40g di zucchero
- 6 marrons glacés
- 5 biscotti savoiardi
- 1 cucchiaino di cacao amaro

Ricette simili

- Semifreddo Alla Panna (2)
- Dolce Di Marroni E Panna
- Dolce Di Banane E Marrons Glaces
- Delizia Al Cioccolato (2)
- Bavarese Di Marrons Glacés

Semifreddo Di Melagrana

Dolce a base di malagrane

Ricetta

Centrifugare i grani di 9 melagrane e bagnare nel succo i savoiardi. Allo yogurth unire i semini di vaniglia, il miele e alcuni grani interi.
Montare la panna e amalgamarla allo yogurth.
Adagiare metà savoiardi in un piatto e ricoprirli di crema; ripetere; decorare con grani e mettere in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 10 melagrane ben mature
- 10 biscotti savoiardi
- 350g di yogurth intero al naturale
- 100g di panna da montare freschissima
- 1 bastoncino di vaniglia
- 3 cucchiai di miele

Ricette simili

- Cheese Cake Alle Fragole
- Mousse Di Mele
- Semifreddo Pompadour
- Semifreddo Alla Panna (2)
- Gelato Allo Yogurth

Semifreddo Di Miele Con Insalata Di Uva E Noci

Dolce a base di uva

Ricetta

Mettete in freezer la panna insieme alle fruste e alla terrina in cui la monterete.
Ritagliate nella carta da forno 4 dischi del diametro interno di una cocottina da porzione, di porcellana (quelle da soufflé) e metteteli nel fondo delle cocottine.
Tagliate 4 strisce di carta da forno lunghe 30 centimetri e alte 10, lasciate che si arrotolino su se stesse, seguendo la piega naturale, formando dei cilindri. Sistemateli in piedi nelle 4 cocottine.
Diluite il miele d'acacia con 3 cucchiai di panna fredda, aggiungete la cannella.
Montate il resto della panna finché forma dei picchi densi e soffici, incorporate poco alla volta il miele con la spatola di gomma.
Distribuite la preparazione nei 4 contenitori preparati (i cilindri di carta vi permetteranno di farla salire oltre il bordo delle cocottine). Metteteli in freezer (nel reparto più freddo) per 6-8 ore, finché siano perfettamente solidificati. Prima di servire diluite il miele di castagno con 2 o 3 cucchiai di acqua tiepida.
Lavate e asciugate i chicchi d'uva, tagliate a metà quelli più grossi, riuniteli in un'insalatiera, aggiungete le noci tritate grossolanamente e il miele,mescolate accuratamente.
Sformate i semifreddi passando la lama tra la carta e il bordo delle cocottine e sollevando i cilindri di carta.
Mettete i semifreddi ognuno al centro di un piatto, eliminate la carta e distribuite tutto intorno l'insalata d'uva, guarnite i semifreddi con una cucchiaiata di miele e noci.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di panna da montare
- 180g di miele d'acacia o millefiori
- 50g di miele di castagno
- 400g di acini d'uva misti (moscato, rosé)
- 2 pizzichi di cannella in polvere
- 6 noci sgusciate

Ricette simili

- Krovrizka
- Finichia Alla Cannella
- Macedonia Con Germogli
- Mostaccioli (4)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Semifreddo Di Panna Ai Tre Gusti

Dolce a base di panna montata

Ricetta

In una terrina mescolate delicatamente 4,5 dl di panna montata e lo zucchero a velo, quindi distribuite il composto in parti uguali in tre ciotole.

Unite alla prima parte il cioccolato fatto fondere a bagnomaria, quindi mettete il composto in una teglia rettangolare della capacità di 1 litro, rivestita internamente con un foglio di carta stagnola, e stendetelo in modo da ottenere uno strato di spessore uniforme.

Fate congelare nel freezer per 10 minuti. Nel frattempo mescolate alla seconda parte di panna l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello, quindi stendete il composto su quello al cioccolato e fatelo congelare nel freezer per 25 minuti (la panna alla vaniglia è più morbida di quella al cioccolato e richiede più tempo per solidificare).

Incorporate all'ultima parte di panna montata la purea di fragole (che avrete preparato con frutti freschi e ben maturi) e lo zucchero semolato.

Stendete anche questo composto nella teglia, sopra lo strato di panna alla vaniglia, quindi passate il dolce nel freezer per 3-4 ore. Al momento di servire, dividete il gelato in otto porzioni, sistemate queste in altrettanti piattini individuali e guarnite ciascuna di esse con rosette di panna e una fettina di fragola.

Ingredienti per 8 persone

- 60 cl di panna montata
- 100g di zucchero a velo
- 50g di cioccolato fondente
- 1/2 stecca di vaniglia
- 80g di purea di fragole
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 2 fragole

Ricette simili

- Spumone Di Fragole
- Charlotte Di Fragole
- Cestini Di Meringhe
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Sfogliette Alle Fragole

Semifreddo Di Papavero

Dolce a base di papavero

Ricetta

Ammollare papavero e miele in un bagno d'acqua, montare a spuma i tuorli d'uovo e lo zucchero mediante vapore e aggiungervi lo zucchero vanigliato.
Aggiungere ancora prima la panna montata e successivamente l'albume d'uovo montato a neve.
Versare l'impasto ottenuto in piccole forme e mettere in congelatore per circa 5 ore. Prima di servire il semifreddo, guarnirlo a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova intere
- 80g di zucchero
- 400g di panna da montare
- 80g di papavero
- 80g di miele
- zucchero vanigliato

Ricette simili

- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Rotolo Svizzero Alla Crema E Alle Nocciole
- Savoiardi Caserecci
- Frittelle Con Marmellata Di Prugne
- Torta Soffice Ai Pinoli

Semifreddo Di Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Tagliare le pere a spicchi e immergerle per 10 minuti in acqua acidulata con succo di limone. Frullarle con 200 g di zucchero, succo di 1/2 limone e 1 bicchierino di acquavite.
Incorporare la panna, versare il composto in uno stampo rivestito con pellicola trasparente. Porre in freezer per 5 ore.
Sobbollire per 3 minuti 200 g di zucchero con 2 dl di acqua, far raffreddare, unire le more lavate nel vino e frullate e poco succo di limone.
Servire il semifreddo con la salsa di more.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pere
- zucchero
- acquavite di pere
- 300g di panna montata senza zucchero
- 2 limoni
- 500g di more surgelate
- vino bianco

Ricette simili

- Charlotte Calda Alle Pere
- Coppe Di Pere Alla Panna
- Pere Al Vino (3)
- Spuma Di Pere
- Pere Alla Panna

Semifreddo Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Dopo aver mescolato insieme tutti gli ingredienti, si raffredda il composto per qualche ora in frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 5 tuorli d'uovo
- 12 cucchiai di zucchero
- 500g di ricotta
- 40 cl di panna da montare
- 1 bicchierino di liquore
- cioccolata a pezzetti

Varianti

- Semifreddo Di Ricotta (2)

Ricette simili

- Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte
- Torta Della Foresta Nera (3)
- Spuma Alla Cioccolata
- Cannoli Di Ricotta
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Semifreddo Di Ricotta (2)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Lavorare a lungo la ricotta con il cacao e lo zucchero.
Unire la frutta candita a dadini e il cioccolato grattugiato grossolanamente.
Bagnare il pan di spagna nel latte.
Foderare con il pan di spagna il fondo e le pareti di uno stampo rettangolare, versarvi il composto di ricotta e porre in frigo per 2 ore.
Sformare il dolce e servirlo affettato.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di ricotta
- 150g di pan di spagna
- 100g di frutta candita
- 100g di zucchero
- 100g di cacao
- 1 bicchiere di latte
- cioccolato fondente

Varianti

- Semifreddo Di Ricotta

Ricette simili

- Coppe Gustose
- Coppe Alla Frutta Candita (2)
- Cassata (4)
- Cassata Siciliana
- Cassata Alla Siciliana

Semifreddo Malaga

Dolce a base di uva di malaga

Ricetta

Lavate rapidamente l'uva di Malaga, mettetela in una terrina, copritela con il vino e lasciatela macerare per 30 minuti. Nel frattempo portate ad ebollizione il latte con la vaniglia, quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Scolate l'uva dal vino e tenete quest'ultimo da parte.
Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma. Aggiungetevi quindi, poco alla volta, prima il vino, poi il latte profumato alla vaniglia.
Trasferite il composto in una casseruola e fatelo cuocere a fiamma bassissima, mescolando continuamente fino a che la crema comincerà ad addensarsi leggermente.
Togliete la crema dal fornello e continuate a mescolare fino a quando si sarà completamente raffreddata.
Montate quindi densamente la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatela con delicatezza al composto.
Aggiungete infine anche l'uvetta, mescolando piano.
Rovesciate il tutto in uno stampo a cupola e tenete in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire, estraete il semifreddo dallo stampo. Per facilitare questa operazione, avvolgete per un attimo lo stampo in un panno da cucina bagnato in acqua bollente e ben strizzato, oppure immergetelo rapidamente in acqua molto calda; quindi asciugatelo, capovolgetelo su un piatto da dolci e servite subito la cupola gelata dividendola in 4 o 6 spicchi.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di uva di malaga
- 1 bicchiere di vino di malaga
- 25 cl di latte
- 1 fialetta di essenza di vaniglia
- 3 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 25 cl di panna da montare

Ricette simili

- Coppe Delle Canarie
- Gelato Alla Rosa
- Budino Di Pane (4)
- Gelato Alla Vaniglia
- Bavarese Al Caffè

Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum

Dolce a base di castagne

Ricetta

Lessate le castagne nel latte bollente addolcito da 150 g di zucchero semolato. Una volta cotte, passatele al passaverdura aggiungendo anche alcune cucchiaiate del latte di cottura, quindi amalgamate il purè, con gli amaretti sbriciolati, mezzo bicchierino di liquore misto, il cioccolato a pezzettini e, infine la panna montata fermissima.
Preparate una bagna facendo bollire per 2 minuti 100 g di acqua, 100 g di zucchero semolato e 100 g d liquore misto.
Tagliate il pan di Spagna a fettine con le quali rivestirete uno stampo per zuccotto di 1 litro e mezzo di capacità.
Pennellate il rivestimento con la bagna preparata, quindi riempite lo stampo con il purè di castagne, coprite con altre fette di pan di Spagna, anch'esse inzuppate, quindi passate in frigorifero per 8 ore. A momento di servire, montate gli albumi con un pizzichino di sale, quindi incorporatevi, sempre lavorando con una frusta, lo zucchero semolato rimasto (100 g) e quello a velo, facendoli scendere poco per volta da un setaccino. Alla fine dovrete ottenere una meringa lucida e compatta.
Sformate lo zuccotto su un piatto da forno, pennellatelo esternamente con la bagna rimasta, spalmatelo abbondantemente con la meringa, ricoprendolo (non formate una superficie liscia ma formate picchi e increspature), infine passatelo in forno a 170 gradi per il tempo necessario a far prendere alla meringa un bel colore dorato.
Servite subito.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di castagne sbollentate e pelate
- 350g di zucchero semolato
- 300g di panna da montare
- 100g di albumi d'uovo
- 100g di zucchero a velo
- 80g di biscotti amaretti
- 50g di cioccolato fondente
- 1 disco di pan di spagna (20 cm di diametro)
- 50 cl di latte
- 1 pizzico di sale
- liquore misto (amaretto e rum)

Ricette simili

- Bomba Deliziosa
- Pasticcini Di Castagne
- Dobos Al Caffè
- Millestrati Al Cioccolato
- Palline Al Cioccolato

Semifreddo Pompadour

Dolce a base di fragoline

Ricetta

Preparate il 'Gelato alla vaniglia' (v. Ricetta). Mentre il gelato è in freezer a consolidarsi, predisponete uno stampo rotondo di circa 22-24 cm di diametro, foderatelo con carta di alluminio e mettetelo a gelare nel freezer. Nel frattempo tagliate a fettine il pan di Spagna. Quando il gelato avrà raggiunto il punto giusto di consolidamento, toglietelo dal freezer e, nel contenitore stesso della gelatiera, incorporatevi due o tre cucchiai di liquore, lavorandolo per qualche istante con un cucchiaio di legno per mantecarlo. Con metà del gelato a disposizione fate uno strato nello stampo e livellatene accuratamente la superficie.

Disponete la metà delle fettine di pan di Spagna sul gelato e bagnatele con del liquore.

Fate quindi un secondo strato di gelato e coprite con il pan di Spagna rimasto, bagnando anche questo con il liquore.

Coprite tutto con un foglio di carta di alluminio e introducete nel freezer per circa 1 ora. Nel frattempo lavate le fragoline nel vino, privatele dei piccioli, mettetele in una terrina e spolverizzatele di zucchero. Bagnatele quindi con del liquore e lasciatele macerare per 15 minuti. Con la frusta a mano o con quella elettrica montate a neve densa la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatevi due cucchiai di zucchero a velo. Mettetela quindi in una tasca per dolci con la bocchetta a stella o in una siringa. Al momento opportuno estraete il semifreddo dal freezer, capovolgetelo su un piatto da dolci (meglio se prima raffreddato in frigorifero) ed eliminate la carta di alluminio.

Circondate i bordi del semifreddo con i savoiardi disposti verticalmente.

Decorate tutt'intorno con la panna montata, lasciando nel centro del semifreddo uno spazio sufficiente per le fragoline, che disporrete a piramide.

Servite immediatamente questo semifreddo di grande effetto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gelato alla vaniglia (v. ricetta)
- 350g di pan di spagna
- 1 bicchiere di cointreau (o altro liquore dolce)
- 500g di fragoline di bosco
- vino bianco
- zucchero semolato
- 50 cl di panna da montare
- zucchero a velo
- 150g di biscotti savoiardi

Ricette simili

- Bomba Deliziosa
- Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte
- Coppe Brasiliane
- Coppe Di Luglio
- Gelato Al Forno

Semifreddo Rosa

Dolce a base di fragole

Ricetta

Bollire l'acqua con lo zucchero per ottenerne uno sciroppo, quindi farlo raffreddare.
Frullare le fragole e unirle insieme con il succo di limone allo sciroppo. Porre il composto in freezer. Quando inizierà a solidificare, unire la panna montata ben soda.
Amalgamare bene e versare in quattro coppette, quindi rimettere in freezer.
Mescolare ogni tanto e togliere ben gelato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fragole
- 2 limoni
- 200g di panna
- 25 cl di acqua
- 180g di zucchero

Ricette simili

- Semifreddo Alle Fragole
- Gelato Alla Fragola
- Semifreddo Di Panna Ai Tre Gusti
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Bavarese Alla Fragola (2)

Semolini

Dolce a base di semolino

Ricetta

Le dosi sono per 28 biscottini.
Mettete in una ciotola il semolino, la farina bianca setacciata, il germe di grano, lo zucchero, la scorza grattugiata degli agrumi e un pizzico di sale; mescolate tutto bene, formate un vuoto al centro e ponetevi l'uovo intero, il burro ammorbidito ed a pezzetti.
Impastate alla perfezione e formate con l'impasto 28 bastoncini grossi quanto una matita e lunghi circa 8 cm, incrociate poi le due punte. Mano a mano che sono pronti allineateli, leggermente distanziati, su una placca imburrata e infarinata, infine passateli in forno già caldo a 190 gradi lasciandoveli per circa 12 minuti. Con una paletta flessibile staccate tutti i biscottini e poneteli a raffreddare su carta bianca da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di semolino a grana fine
- 60g di farina bianca 00
- 40g di germe di grano
- 40g di burro freschissimo
- 40g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 1/2 di limone
- 1/2 di arancia
- sale
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Speziatini
- Nocciolini
- Moretti
- Quadretti
- Mandorlini

Semolino Alle Ciliegie

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

In una casseruola versate il vino e mezzo litro d'acqua, portate a ebollizione.
Unite il semolino versandolo a pioggia e cuocete per un quarto d'ora mescolando.
Ritirate dal fuoco e lasciate intiepidire.
Incorporate al composto un uovo alla volta, poi lo zucchero, le ciliegie snocciolate, le mandorle pelate e tritate. Incorporatevi l'albume montato a neve.
Imburrate uno stampo e versatevi la preparazione.
Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 200 gradi per 45 minuti.
Ritirate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di sformare.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di semolino
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- 125g di zucchero
- 500g di ciliegie snocciolate
- 50g di mandorle
- 25 cl di vino bianco dolce
- burro

Ricette simili

- Coupelle Con Gelato Di Ciliegie
- Dolcetti Di Mandorle
- Kumquat Caramellati Con Zabaglione In Cialda Alle Mandorle
- Crostata Alle Mandorle
- Dolci Alle Mandorle

Semolino Fritto

Dolce a base di semolino

Ricetta

Lavare accuratamente il limone e grattugiarne la scorza.
Portare ad ebollizione il latte, sciogliervi lo zucchero, versare a pioggia il semolino e cuocere mescolando sempre per 15 minuti.
Unire 1 uovo e la scorza di limone.
Stendere il composto su un piano liscio. Farlo raffreddare e tagliarlo a rombi.
Passare i rombi nell'uovo battuto e poi nel pangrattato. Friggerli in abbondante olio caldo e servirli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di semolino
- 70 cl di latte
- 90g di zucchero
- 2 uova
- 1 limone
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Budino Di Semolino (3)
- Knodel Di Albicocche
- Torta Della Nonna Nani
- Budino Di Semolino Alle Amarene
- Budino Tiepido Di Semolino E Mele

Sfoglia Alla Frutta Fresca

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia e lasciate ammorbidire il burro.
Tritate mandorle, pinoli enoci, mettete tutto in una ciotola, aggiungete lo zucchero e amalgamate tutto con il burro, le uova sbattute e un pizzico di sale.
Dividete la sfoglia in due parti e fatene due dischi.
Foderate una teglia con la carta da forno e adagiatevi il primo disco di sfoglia.
Spalmate la superficie con la marmellata di albicocche, sopra disponete le mele sbucciate, tagliate a fettine, e spruzzate di succo di limone. Sopra, distribuite l'impasto di burro e frutta secca, pareggiatelo bene con la lama di un coltello.
Ricoprite con l'altro disco di sfoglia, sigillate bene i bordi, spennellate l'involucro con il latte.
Ponete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa un'ora.
Fate raffreddare e servite molto tiepida.

Ingredienti per 8 persone

- 800g di pasta sfoglia surgelata
- 400g di mele renette
- 150g di marmellata di albicocche
- 100g di burro
- 80g di mandorle
- 80g di pinoli
- 80g di gherigli di noci
- 80g di zucchero
- 2 uova
- 30g di farina
- latte
- limone
- sale

Ricette simili

- Apfelstrudel
- Strudel Di Mele (3)
- Sfogliata Di Mele
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Torta Di Mele Della Nonna

Sfoglia Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia e stendetela in uno stampo imburrato facendola risalire verso i bordi.
Bucherellate il fondo con una forchetta, copritelo con carta da forno e sopra distribuite un po' di fagioli secchi.
Cuocete a 200 gradi per venti minuti.
Togliete fagioli e carta, lasciate raffreddare poi spalmate la pasta sfoglia con la gelatina e coprite con la panna montata. Sistematevi sopra le fragole.
Diluite la gelatina rimasta con poca acqua tiepida, lasciate raffreddare e versatela sulle fragole.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 800g di fragole
- 1 vasetto di gelatina di arance
- 100g di panna
- burro

Ricette simili

- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Sfogliette Alle Fragole
- Crostata Di Ciliegie (3)
- Barchette All'arancia
- Millefoglie Alla Banana

Sfoglia Con Pere E Fichi

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia, tiratela a spessore di qualche millimetro e ritagliate 4 dischi di 10 cm di diametro. Cuoceteli in forno a 200 gradi per 10 minuti.
Sbucciate i fichi, le pere e saltate queste ultime, tagliate a spicchietti, in padella antiaderente, spolverizzandole di zucchero e sfumandole appena con un dito di vino bianco.
Togliete dalla padella le pere e mettete nel fondo di cottura i fichi, tagliati a spicchi, cuocendoli per 2 o 3 minuti.
Disponete le fette di frutta sui dischi di sfoglia e serviteli su un velo di yogurth aromatizzato con la cannella in polvere.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di yogurth magro
- 200g di pasta sfoglia surgelata
- 2 fichi
- 2 pere williams
- zucchero semolato
- cannella in polvere
- 1 dito di vino bianco secco

Ricette simili

- Stella Natalizia
- Pere A Sorpresa
- Tarte Tatin
- Sfogliata Alle Pere
- Macedonia Con Germogli

Sfogliata Ai Frutti Di Bosco

Dolce a base di frutti di bosco

Ricetta

Stendete la pasta sfoglia e dividetela in 6 quadrati. Disponeteli sulla placca imburrata e infarinata e cuoceteli in forno a 200 gradi per 10 minuti. Lasciateli raffreddare.
Preparate la crema chantilly: montate la panna, unitevi lo zucchero semolato, lasciandolo cadere da un setaccino e, all'ultimo momento, unite anche lo zucchero vanigliato.
Mescolate bene gli ingredienti.
Stendete la crema uniformemente sui quadrati di sfoglia e copritela con i frutti di bosco.
Preparate la crema all'arancia grattugiando la scorza di un'arancia che metterete in un pentolino col latte, il succo filtrato delle due arance e gli amaretti polverizzati.
Unite l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale.
Sbattete con la frusta fino ad avere un composto liscio e omogeneo.
Fate cuocere su fuoco dolce evitando che bolla.
Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e unite il burro lavorato a crema.
Versate la crema all'arancia sulla frutta e servite.

Ingredienti per 6 persone

- per le sfogliate:
- 450g di pasta sfoglia surgelata
- 1 cestino di fragole
- 1 cestino di mirtilli
- 1 cestino di lamponi
- burro e farina per lo stampo
- per la crema chantilly:
- 250g di panna da montare
- 30g di zucchero
- 10g di zucchero a velo vanigliato
- per la crema all'arancia:
- 200g di burro
- 2 arance
- 20g di biscotti amaretti
- 1 uovo
- 125g di latte
- 125g di zucchero
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Fiore Di Pasqua
- Torta Di Sfoglia Alla Frutta
- Sfogliatine Al Rabarbaro
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Torta Monia

Sfogliata Alle Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente. Intanto sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine.
Fate fondere il burro in una larga padella, adagiatevi le pere, fatele insaporire per qualche minuto mescolando delicatamente, poi spolverizzatele con 2 cucchiai di zucchero e spruzzatele con la grappa alle pere.
Cuocete per 10 minuti, cospargete di scorza d'arancia grattugiata e di biscotti polverizzati. Dalla pasta scongelata ricavate due dischi, di cui uno un po' più largo, e con quest'ultimo rivestite fondo e pareti di uno stampo a cerniera di 22 centimetri di diametro inumidito.
Distribuite le pere sulla pasta, poi coprite con il secondo disco e ripiegatevi sopra i contorni di quello sottostante, formando un cordoncino che pizzicherete con la punta delle dita.
Spennellate la pasta con l'uovo leggermente sbattuto e infornate il dolce a 200 gradi per circa 30 minuti.
Levate dal forno, sganciate il cerchio, fate scivolare su un piatto e cospargete la sfogliata con il rimanente zucchero.
Lasciate intiepidire prima di servirla.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 500g di pere
- 25g di burro
- 2 cucchiai di grappa alle pere
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 arancia
- 1 uovo
- 50g di biscotti secchi

Ricette simili

- Pere Al Cioccolato (5)
- Zabaglione Al Liquore Di Pera
- Crepes Alle Pere Caramellate
- Stella Natalizia
- Dessert Di Pere Al Miele Con Salsa Di Lamponi

Sfogliata Calda Di Mele Con Gelato

Dolce a base di mele

Ricetta

Gli ingredienti sono per 4 vol-au-vent.
Scongelare della pasta sfoglia e confezionare dei grandi vol-au-vent (diametro 10/12 cm), uno per commensale.
Punzecchiare il fondo e spennellare d'uovo il bordo, poi riempire la cavità centrale con una cucchiaiata o due di crema pasticciera, distribuendola bene su tutta la superficie. Sovrapporre delle fettine di mela renetta, ben accavallate, e spolverarle con zucchero semolato.
Appoggiare le tortine sulla placca, sopra un foglio di carta da forno, e cuocere, nella parte bassa, a 200 gradi per 15-18 minuti.
Controllare che la pasta sfoglia sia ben sollevata e le mele si siano cotte e un po' rosolate.
Servire, dopo aver fatto leggermente intiepidire, sovrapponendo una pallina di gelato alla crema.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia congelata
- 1 uovo
- 200g di crema pasticciera
- 2 mele renette
- zucchero semolato
- 1 foglio di carta da cucina
- gelato alla crema

Ricette simili

- Sfogliatine Al Rabarbaro
- Mele Al Forno Con Crema Pasticciera
- Gelato Con Crema Alla Frutta
- Fiore Di Pasqua
- Bomba Ai Datteri

Sfogliata Di Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Scongelare la pasta, ricavarne un rettangolo dello spessore di 2 cm circa e stenderlo sulla placca rivestita di carta da forno.
Punzecchiare la pasta, stendervi la marmellata e ricoprire con le mele a fettine, cospargere con lo zucchero mescolato con la scorza grattugiata di limone, ripiegare sulle mele i bordi della pasta e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.
Servire tiepida o fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 3 cucchiai di marmellata di albicocche
- 700g di mele renette
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 limone

Varianti

- Sfogliata Di Mele Renette

Ricette simili

- Sfoglia Alla Frutta Fresca
- Torta Di Mele Della Nonna
- Torta Di Mele (11)
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Charlotte Di Mele

Sfogliata Di Mele Renette

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Saltare in padella le mele a tocchetti con burro, zucchero e cannella.
Aggiungere l'uvetta bagnata nel marsala e raffreddare.
Stendere la pasta, dividerla in 2 e spennellare una parte con l'uovo mescolato al latte. Porre al centro il ripieno.
Mettere sopra l'altro foglio, spennellare ancora e infornare a 220 gradi per 10 minuti.
Servire con cannella.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mele renette
- 250g di pasta sfoglia
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 noce di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- cannella
- vino marsala

Ricette simili

- Torta Di Mele In Sfoglia
- Strudel Di Mele (3)
- Apfelstrudel
- Mele Al Forno Con Crema Pasticciera
- Fagottini Di Mele

Sfogliata Di Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia.
Accendete il forno a 200 gradi.
Tirate la pasta e ritagliatevi 2 rettangoli, uno un po' piu grande dell'altro. Bucherellateli con una forchetta e trasferiteli sulla placca del forno leggermente inumidita.
Cuocete per 10 minuti circa, finché le sfoglie sono colorite, poi lasciate raffreddare.
Sbucciate le pere, tagliatele in spicchi non troppo sottili e fateli cuocere in una padella con 30 g di burro, rigirandoli spesso. Quando cominciano ad ammorbidirsi bagnate con il moscato e fatelo evaporare a fuoco vivace. Alla fine gli spicchi devono essere teneri ma non sfatti.
Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte poi, via dal fuoco, aggiungete il caffè, il rum, il burro rimasto e i tuorli uno per volta, mescolando bene.
Spalmate la crema, raffreddata, sul rettangolo più grande di pasta sfoglia posato su un piatto da portata, posatevi le pere e completate con il secondo rettangolo di sfoglia.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 200g di cioccolato amaro
- 80g di burro
- 4 pere mature
- 2 uova
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di rum
- 1 bicchiere di vino moscato
- 1 tazzina di caffè espresso

Ricette simili

- Pears Sweet Brochettes
- Sfogliata Alle Pere
- Millefoglie Con Zabaglione
- Torta Fenetre D'amour
- Sfoglia Con Pere E Fichi

Sfogliatelle Con Fichi E Gelato

Dolce a base di fichi

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia e, intanto, preparate per il gelato.
Fate scaldare il latte e la panna, quindi versate il tutto a filo sui tuorli che nel frattempo avrete mescolato con lo zucchero e una bustina di vaniglina.
Portate la crema sul fuoco moderatissimo e, sempre mescolando, lasciatela leggermente addensare senza assolutamente farla bollire; trasferitela nella gelatiera, dopo averla fatta freddare, e avviate l'apparecchio secondo le istruzioni. Non appena il gelato sarà pronto, mettetelo nel freezer. Intanto preparate uno sciroppo portando a bollore 300 g di acqua con lo zucchero semolato e tuffatevi i fichi pelati, che dovranno essere maturi ma sodi. Cuoceteli nello sciroppo per 3 minuti esatti dall'inizio dell'ebollizione, quindi toglieteli e lasciateli raffreddare sistemati su una gratella.
Tirate la pasta scongelata in sfoglia di 5 millimetri di spessore; ritagliatela in quadrati di 8 centimetri di lato, pennellateli con l'uovo battuto, cospargeteli con le scagliette di mandorle, sistemateli su una placca spruzzata d'acqua fredda, infornateli a 200 gradi per 5 minuti poi spolverizzateli di zucchero a velo e passateli di nuovo in forno per altri 4 minuti. Mentre le sfogliette stanno cuocendo, tagliuzzate in scaglie il cioccolato e mettetelo a fondere a bagnomaria, quindi mescolatelo con la panna non montata, in modo da ottenere una densa salsina.
Sfornate le sfogliatelle, apritele a metà e, ancora calde, farcitele con 2 fichi sciroppati ciascuna, mettetele nei piatti da porzione su un velo di salsa al cioccolato e servitele con l'accompagnamento di una pallina di gelato, cosparse con alcune scagliette di mandorla tostate. NB. E' un dessert elaborato che si può semplificare prendendo del buon gelato di crema, prodotto artigianalmente; i fichi sciroppati, inoltre, si possono preparare con un certo anticipo. Le sfogliatelle e la salsa di cioccolato, invece, vanno fatte a momento perché si devono servire calde.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 200g di cioccolato fondente
- 200g di panna da montare
- 150g di zucchero
- 12 di fichi
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di mandorle a scaglie
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- per il gelato:
- 125g di latte
- 125g di panna da montare
- 75g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Crepes Al Cioccolato (4)
- Sfogliatine Al Rabarbaro
- Bavarese Moresco

Sfogliatelle Frolle

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Mettete l'acqua sul fuoco in un tegame e quando sta quasi per bollire buttatevi dentro il semolino a pioggia e fatelo cuocere per circa 10 minuti.
Stemperate la ricotta con una forchetta o passatela per il passaverdure e unitevi lo zucchero, le uova, la cannella, la vaniglia, i canditi ed infine il semolino, che nel frattempo si sarà raffreddato.
Avrete già preparato un paio di ore prima la pasta. Stendetela dello spessore di un mezzo cm. scarso e regolatevi come se doveste fare dei grossi panzerotti, fate cioè dei mucchi di ripieno sulla sfoglia.
Tagliate con un tagliapaste rotondo o con un bicchiere dall'imboccatura abbia un lato rettilineo.
Infornate in forno di medio calore, dopo aver spennellato la superficie dei dolci con rosso d'uovo: quando saranno freddi spolverizzateli di zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 1000g di farina
- 400g di zucchero
- 400g di sugna
- 200g di acqua
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 tuorlo d'uovo
- 5g di ammoniaca
- per il ripieno:
- 100 cl di acqua
- 300g di semolino grosso
- 500g di ricotta
- 500g di zucchero
- 20g di sale
- 4 uova
- 1 pizzico di vaniglia
- 100g di scorzetta d'arancia tritata

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Pastiera (2)
- Scazzette Di Cardinale
- Pastiera
- Crostata Di Mele (2)

Sfogliatine Ai Cachi

Dolce a base di cachi

Ricetta

Frullate il latte con le nocciole e lasciate in infusione per 2 ore, quindi filtrate l'infusione, aggiungetevi g 30 di zucchero e bollite la salsa di nocciole per 2 minuti.
Stendete la pasta sfoglia, bucherellatela, allargatela su una placca, infornatela a 200 gradi per 20 minut circa, quindi ricavatene 8 dischi di cm 12 di diametro, spolverizzatene 4 con 10 g di zucchero a velo cad. e passateli brevemente al grill per farli caramellare.
Affettate i piccoli cachi, spolverizzateli con il resto dello zucchero a velo (40 g) e fateli candire al grill. Per la seconda salsa, frullate un grosso caco con lo zucchero (20 g) e intiepidite il ricavato.
Versate nei piatti un velo delle due salse, appoggiatevi le sfogliatine formate da 2 dischi inframmezzati dai cachi canditi e completate con nocciole tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta sfoglia
- 80g di zucchero a velo
- 4 cachi piccoli
- per le salse:
- 500g di latte
- 200g di nocciole sgusciate
- 50g di zucchero
- 1 caco

Ricette simili

- Dessert Ai Cachi
- Bastoncini Di Nocciole E Nutella
- Charlotte Spagnola
- Tartufi Alle Nocciole
- Dolcetti Alle Nocciole (3)

Sfogliatine Al Rabarbaro

Dolce a base di rabarbaro

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia. Intanto pulite le coste di rabarbaro togliendo le parti fibrose e le foglie.
Soffriggete nel burro una cucchiaiata di zucchero semolato, finché diventa leggermente caramellato, aggiungete le coste di rabarbaro a pezzi, lasciate rosolare, quindi fiammeggiate con il rum. Non appena l'alcool sarà evaporato e l'insieme risulterà legato e sciropposo, spegnete e lasciate raffreddare.
Tirate la pasta in sfoglia di 3 millimetri di spessore, ricavatene 6 rettangoli di 9 x 7 centimetri, pennellateli d'uovo battuto (facendo attenzione a non pennellare anche i bordi), sistemateli su una placca spruzzata d'acqua fredda e infornateli a 220 gradi per 5 minuti, quindi abbassate la temperatura del forno a 190 gradi, spolverizzate i rettangoli di zucchero a velo e infornateli ancora per 10 minuti.
Montate la panna e amalgamatela con la crema pasticciera.
Grattugiate i lime (solo la parte esterna della buccia ben lavata).
Sfornate i rettangoli di sfoglia, lasciateli intiepidire, tagliateli a metà (come fossero panini), metteteli nei piatti da porzione, quindi distribuite sui mezzi rettangoli la crema, il rabarbaro e un pizzicone di lime grattugiato; coprite con i rettangoli liberi, spolverizzate la preparazione con un pizzico di zucchero greggio e servitela subito. NB. Per la crema pasticciera usate 2 tuorli d'uovo, 250 g di latte, 75 g di zucchero semolato e 20 g di farina.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 400g di rabarbaro
- 300g di crema pasticciera
- 150g di panna da montare
- 50g di rum
- 35g di burro
- 3 lime
- 1 uovo
- zucchero a velo
- 75g di zucchero semolato
- 1 pizzico di zucchero greggio

Ricette simili

- Fiore Di Pasqua
- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Strudel Di Mirtilli
- Sfogliata Calda Di Mele Con Gelato

Sfogliatine Della Festa

Dolce a base di pasta sfoglia

Ricetta

Le dosi sono per 50 sfogliatine.
Imburrate e infarinate una larga placca da forno.
Mettete sulla spianatoia infarinata la pasta sfogliata (scongelata) stendendola ad uno spessore di circa 3 mm, poi con gli stampini ricavate tante formine diverse: cuori, stelle, fiori, mezze lune, eccetera.
Pennellate la superficie delle sfogliatine con l'albume leggermente sbattuto, quindi spolverizzatele con lo zucchero; sistematele sulla placca preparata, lasciandole poco distanziate tra loro perché la pasta sfogliata durante la cottura si ritira.
Mettete la placca in forno già caldo a 190 gradi e cuocete le sfogliatine per circa 10 minuti, sino a quando saranno ben gonfie e dorate. Lasciatele intiepidire, disponetele allora sopra un'alzata sul cu fondo avrete posto un tavagliolino; servitele all'ora del tè o ai bambini per colazione. In scatole di latta si mantengono per 2-3 giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia (confezioni da 350 g)
- 5 cucchiai di zucchero semolato
- 1 albume d'uovo
- poco di burro
- poca di farina

Ricette simili

- Formine Di Pasta Sfogliata
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Pasta Frolla Per Pasticcini
- Dartois Alle More
- Quadretti Di Pan Biscotto E Nutella

Sfogliatine Di Mele E More

Dolce a base di mele

Ricetta

Accendete il forno a 220 gradi.
Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti. Fatele cuocere con poca acqua finché saranno soffici.
Unite le more sciacquate (ricordatevi di tenerne da parte qualcuna per la decorazione) e cuocete il composto finché sarà morbido ma non ridotto in purè.
Aggiungete lo zucchero.
Srotolate la pasta su una superficie leggermente infarinata e tiratela fino a una sfoglia sottile.
Inumidite una piastra da forno e stendetevi sopra la pasta sfoglia. Bucherellatene tutta la superficie con una forchetta e infornate per quindici minuti.
Girate la pasta molto delicatamente e spolverizzatela con lo zucchero a velo. Poi passate la sfoglia sotto il grill caldo, finché sarà di un bel colore dorato.
Tagliate la sfoglia in dodici rettangoli e farcite questi ultimi, tre alla volta, con il composto di mele e more.
Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite il dolce freddo, decorando con more e fettine di mela. Se non trovate le more o se volete preparare questo dolce fuori stagione, sostituitele con marmellate senza zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mele
- 1 cestino di more
- 50g di zucchero
- 150g di pasta sfoglia
- 20g di zucchero a velo

Ricette simili

- Dartois Alle More
- Millefoglie Con Zabaglione
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Tortine Saint Honorè
- Sfogliatine Al Rabarbaro

Sfogliatine Di Pere E Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Sbollentate i pistacchi, spellateli e tritateli grossolanamente.
Sbucciate le pere e tagliatele nel senso della lunghezza.
Tagliate a listarelle la scorza di arancia e scottatela in acqua bollente.
Spalmate i quadrati di pasta sfoglia, bucherellati con una forchetta, con la Nutella e sistematevi sopra le fettine di pera; distribuitevi i pistacchi e le scorzette di arancia.
Cospargete il tutto di zucchero e cuocete a forno caldo a 200 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quadrati di pasta sfoglia (quadrati di 12 cm)
- 4 pere
- 40g di pistacchi
- 1 arancia (scorza)
- zucchero

Ricette simili

- Sfogliata Alle Pere
- Stella Natalizia
- Torta Di Patate Alla Frutta Secca
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Pere A Sorpresa

Sfogliette Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Stendete sul piano di lavoro cosparso di farina la pasta scongelata in una sfoglia sottile.
Ritagliate dalla sfoglia tanti rombi di circa 6 centimetri di lato, quindi incideteli sulla superficie formando come delle venature di una foglia.
Distribuite i rombi sulla placca del forno leggermente imburrata e infarinata e fateli cuocere nel forno caldo a 220 gradi fino a quando sono ben gonfi e dorati. Quindi sfornateli, lasciateli raffreddare e poi tagliateli a metà come fossero panini.
Preparate la salsa di accompagnamento: frullate un cestino di fragole con metà della panna. Volendo unite qualche goccia di limone.
Distribuite quindi un velo di salsa su ogni piattino, versate al centro qualche goccia di panna e, con uno stecchino, disegnate dei ghirigori a vostro piacere.
Preparate ora la salsa al cioccolato. In una casseruolina fate sciogliere a fuoco dolce il cioccolato: tenete la fiamma bassissima altrimenti il cioccolato cuoce. Quando è sciolto, distribuite un velo di cioccolato sulla metà inferiore delle sfogliette, ricoprite con uno strato di fettine di fragole e richiudete con le sfogliette rimaste.
Deponete le sfogliette sul letto di salsa di fragole dopo averle spolverizzate di zucchero a velo e guarnite con una mezza fragola.

Ingredienti per 6 persone

- 450g di pasta sfoglia surgelata
- 5 cestini di fragole
- 200g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 100g di panna freschissima
- per la placca:
- burro
- farina

Ricette simili

- Millefoglie Con Zabaglione
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi

Sfoiadini

Dolce a base di burro

Ricetta

Le dosi sono per 40 sfoiadini. Con la farina, un pizzico di sale e un poco di latte preparate una pagnottella abbastanza soda; mettetela a riposare in frigorifero per 30 minuti.
Procedete poi come per la pasta sfogliata aggiungendo 150 g di burro, stendendo e piegando la pasta a libro per sette volte consecutive senza però gli intervalli di riposo. A lavoro finito rimettetela in frigorifero per un'altra mezz'ora, quindi con il mattarello stendete la pasta ad uno spessore di 3 millimetri. Usando due stampini rotondi di differente diametro (uno di 5 e l'altro di 10 cm circa) ritagliate dalla pasta 20 dischetti grandi e 20 piccoli. Pennellateli con tuorlo leggermente sbattuto e poi sovrapponete il dischetto piccolo a quello grande: cospargeteli di zucchero, sistemateli su una placca imburrata, tenendoli un poco distanziati, e metteteli inforno già caldo alla temperatura di 180 gradi lasciandoveli per 15 minuti, finché siano ben cotti ed abbiano acquistato un intenso color oro bruciato. Serviteli freddi.

Ingredienti per 10 persone

- 300g di farina bianca 00
- 170g di burro
- 1 uovo
- poco di latte
- zucchero cristallino
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Pandolce Di Salvia
- Chiacchiere (3)
- Speziatini
- Tortellacci Dolci Di Carnevale

Sformato Alla Conserva Di Pesche

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciate le mele e tagliatele a fette.
Ponete in una casseruola 50 g di burro, fatelo fondere, unitevi le mele, spolverate di zucchero e di vaniglia e bagnate con il vino bianco.
Lasciate cuocere a fuoco moderato, schiacciando spesso con una forchetta finché le mele saranno ridotte in pappa.
Lasciate raffreddare questo purè e mescolatevi cinque cucchiaiate di marmellata.
Private il pancarré della crosta, tagliatelo a fette non molto grosse che dividerete in due rettangoli.
Fate fondere il rimanente burro lasciandone un pochino a parte per ungere uno stampo rettangolare e non molto alto.
Immergete nel burro fuso le fette di pancarré.
Fate aderire allo stampo imburrato un velo di zucchero, rivestitelo con le fette di pane.
Riempite lo stampo con il purè di mele e ricoprite con altre fette di pane.
Mettete il dolce in forno caldo per quaranta minuti, poi lasciate intiepidire prima di sformarlo.
Decorate, se volete, con frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele
- 150g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco amabile
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 presina di vaniglia
- 1 pancarré raffermo
- 1 vasetto di conserva di pesche

Ricette simili

- Bavarese Al Vino
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Charlotte Alla Frutta
- Mele Al Vino
- Charlotte Estiva

Sformato Di Arance

Dolce a base di arance

Ricetta

Tritare finemente nel mixer le mandorle.
Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e chiaro. Unirvi le mandorle, la farina setacciata, il succo filtrato delle arance e gli albumi montati a neve ben soda.
Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere a bagnomaria, in forno, per circa 1 ora.
Diluire la marmellata con il liquore in un pentolino su fuoco basso.
Servire il dolce irrorato dalla salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di farina di riso
- 125g di zucchero
- 2 uova
- 2 arance
- 125g di mandorle pelate
- marmellata di arance
- liquore all'arancia
- burro
- farina

Ricette simili

- Dundee Cake
- Barchette All'arancia
- Arance Ripiene Di Crema
- Salsa All'arancia (3)
- Torta Di Cioccolato All'arancia

Sformato Di Pane Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Mettete in una casseruola sul fuoco basso il latte e la Nutella, mescolate per amalgamare gli ingredienti.
Aggiungete la mollica di pane sbriciolata, il burro, lo zucchero e la presa di sale.
Levate la casseruola dal fuoco.
Battete i tuorli ed aggiungeteli al composto.
Lasciate raffreddare.
Montate a neve gli albumi e uniteli alla crema.
Mettete il composto in uno stampo imburrato e cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per 45 minut circa.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di nutella
- 25 cl di latte
- 200g di mollica di pane
- 2 cucchiai di burro
- 50g di zucchero
- 4 uova
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Frittelle Di Ricotta E Nutella
- Budini Di Pompelmo
- Budino Di Pere E Pane Alla Crema Di Nutella
- Budino Di Riso Alla Nutella
- Nutella In Carrozza

Sformato Di Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbattere le uova con lo zucchero e unire poco per volta il latte tiepido e la buccia di limone grattugiata.
Sbucciare le pere e tagliarle a fette sottili. Disporre le fettine di pere in una teglia imburrata e versarvi sopra la crema.
Infornare a 180 gradi per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pere morbide
- 3 uova
- 100g di zucchero
- 1 limone
- 50 cl di latte
- burro

Varianti

- Sformato Di Pere (2)

Ricette simili

- Macedonia Allo Yogurth (2)
- Spuma Di Pere (2)
- Crepes Alle Pere Caramellate
- Corona Alle Pere
- Torta Margherita Di Pere E Cocco

Sformato Di Pere (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

In una terrina sbattete le uova intere con lo zucchero, unite poco alla volta il latte tiepido e la buccia di limone grattugiata.
Sbucciate le pere e tagliatele a fette sottili. In una tortiera rotonda, precedentemente imburrata e infarinata, disponete su un unico strato le fette di pere e versatevi sopra la crema, uniformemente.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pere burrose
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 1 limone
- per la teglia:
- burro
- farina

Varianti

- Sformato Di Pere

Ricette simili

- Torta Con Susine E Granelli
- Crostata Meringata Di Pere Al Cioccolato
- Torta Al Limone
- Torta Sabbiosa
- Torta Alla Mazzarino

Sformato Di Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Far bollire l'acqua con il cucchiaio di olio e versarvi a pioggia la farina setacciata con la fecola.
Cuocere per 5 minuti mescolando continuamente con una frusta. Far raffreddare, aggiungere gli albumi montati a neve, la polpa tritata di 1 pesca e 1 cucchiaino di cannella.
Amalgamare bene.
Foderare uno stampo con le 3 pesche rimaste tagliate a fettine e versarvi il composto.
Cuocere in forno a 160 gradi per 20 minuti.
Rovesciare sul piatto di portata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di acqua
- 80g di farina integrale
- 20g di fecola
- 2 albumi d'uovo
- 4 pesche
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Ricette simili

- Torta Di Pere (2)
- Rotolo Meringato Alla Frutta
- Torta Bianca (2)
- Pastiera (3)
- Buche De Noel

Sformato Di Riso Dolce

Dolce a base di riso

Ricetta

Mettete il latte nella casseruola, portate a ebollizione a fuoco medio, aggiungete riso e sale.
Unite quindi la vaniglia, i chiodi di garofano e rigirate con cura. Dopo circa 5 minuti aggiungete tutto lo zucchero, l'uvetta di Corinto che era stata messa precedentemente a mollo in acqua calda ben strizzata, ed infine i pinoli.
Mescolate continuamente perché il composto non si attacchi e fatelo cuocere, sempre a fuoco medio, per altri 15 minuti circa.
Togliete il recipiente dal fuoco quando il riso è ancora un po' al dente.
Imburrate lo stampo, versatevi il composto e livellatelo in superficie.
Lasciate raffreddare prima di rovesciare lo stampo nel piatto di portata.
Spolverizzate di cannella e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 110g di riso
- 75 cl di latte
- 50g di zucchero
- 40g di uvetta di corinto
- 40g di pinoli
- cannella in polvere
- 1 bustina di vaniglia
- 2 chiodi di garofano
- 1 pizzico di sale
- burro

Ricette simili

- Simnel Cake
- Pane Di Zucchine E Noci
- Coppe Di Riso
- Gugelhupf Al Cioccolato
- Torta Speziata

Sformato Dolce

Dolce a base di albicocche sciroppate

Ricetta

In una terrina sgusciare le uova, unirvi lo zucchero e montarle con una frusta fino ad ottenere una crema gonfia. Incorporarvi la farina, il latte, lo zucchero vanigliato e le albicocche sgocciolate e tagliate a pezzetti quindi mescolare bene.
Ungere di burro uno stampo alto, versarvi il composto e livellarlo. Far cuocere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora. Lasciarlo raffreddare e sformarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di albicocche sciroppate (scatole di 500 g)
- 4 uova
- 150g di zucchero
- 100g di farina
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bicchiere di latte
- burro

Ricette simili

- Frittelle Spagnole
- Frittelle Di Albicocche
- Spuma Di Mascarpone (2)
- Torta Di Albicocche E Di Ciliegie
- Pesche Alla Parigina

Sgonfiotti

Dolce a base di uova

Ricetta

Stemperate la farina con acqua tiepida: regolarsi in modo che la pastella risulti semiliquida; incorporatevi i rossi d'uovo, lo zucchero, l'uvetta bagnata e strizzata, la buccia grattugiata e il liquore.
Mescolate bene, unite gli albumi montati a neve. In una padella scaldate abbondante olio d'oliva; versatevi il composto a cucchiaiate, fate dorare da entrambi i lati; depositate gli sgonfiotti sulla carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio; cospargeteli di zucchero a velo. Serviteli tiepidi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 80g di zucchero
- 50g di uvetta sultanina
- 5 uova
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 bicchierino di vino marsala

Varianti

- Sgonfiotti Al Miele

Ricette simili

- Bignole Economiche
- Crostata Di Mele (2)
- Crostata Alla Ricotta E Uvetta
- Torta Di Latte
- Casatiello Dolce

Sgonfiotti Al Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

Sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere di latte tiepido. Disporre la farina a fontana e versare al centro il lievito sciolto.
Incorporare quest'ultimo alla farina, salare e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Formare un panetto, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare per 3 ore. Poi formare con le mani delle palline di pasta; appiattirle e schiacciarle al centro, immergerle poche per volta, in olio caldo e farle dorare. Poi metterle su un piatto da portata e ricoprirle con abbondante miele.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 15g di lievito di birra
- 1 vasetto di miele
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di latte
- sale

Ricette simili

- Croccante Di Mandorle (3)
- Maritozzi 'signa'
- Crispelle Di S. Giuseppe
- Pane All'uvetta
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Sigari Dolci

Dolce a base di burro

Ricetta

Ponete gli albumi in una terrina e montateli a neve ben soda, aggiungendo qualche goccia di succo di limone.
Incorporate delicatamente lo zucchero e la farina passata al setaccio, infine unite il burro, fuso e tiepido, e un pizzico di vaniglia in polvere e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Imburrate e infarinate la piastra del forno, quindi adagiatevi sopra l'impasto diviso a mucchietti e stendete ciascuno di essi con una spatola, in modo da ottenere dei rettangoli di 4x6 cm; passateli nel forno caldo (200 gradi) per 4-5 minuti. Quando i rettangolini di pasta saranno dorati, staccateli dalla piastra e, finché sono caldi, arrotolateli su un bastoncino di legno, in modo da ottenere dei piccoli cilindri. Per avere 'sigari' perfetti, dopo aver arrotolato i rettangolini di pasta sui bastoncini di legno, legateli uno ad uno con una striscia di stoffa e lasciateli in forma fino a quando saranno completamente freddi. Se desiderate conservare questi dolcetti, riponeteli, quando sono freddi, in una scatola di latta, inframezzandoli con carta oleata: si manterranno fragranti per tre settimane.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina
- 80g di burro
- 200g di zucchero
- 4 albumi d'uovo
- 1 pizzico di vaniglia in polvere
- alcune gocce di succo di limone
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Ricette simili

- Torta Sbrisolona
- Torta Francese Ai Fichi
- Torta Maddalena
- Budino Di Semolino
- Torta Di Ciliegie Con Granelli

Simnel Cake

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Le dosi indicate servono per una teglia di 16-18 cm di diametro. In una terrina lavorate a spuma il burro insieme allo zucchero. In un altro recipiente sbattete leggermente le uova con una frusta, poi aggiungetele, poco per volta, al composto di burro e zucchero.
Lavorate il tutto energicamente fino a quando avrete ottenuto un composto gonfio e omogeneo. Unitevi il sale, le spezie, gli aromi, il liquore, la farina mescolata col lievito in polvere, le mandorle e i due tipi di uvetta. Ad ogni aggiunta lavorate il composto con molta delicatezza per evitare che smonti.
Rivestite la teglia con un foglio di carta pergamena imburrato, lasciandolo fuoriuscire dai bordi. Riempitela con il composto, lisciate la superficie con la lama di un coltello e fate cuocere in forno a 180 gradi per 65 minuti circa.
Lasciate riposare il dolce almeno due giorni prima di consumarlo. Per la decorazione finale mescolate la pasta di mandorle con lo zucchero a velo.
Fate scaldare la glassa di albicocche in un pentolino a fuoco basso, poi stendetela sulla superficie del dolce.
Ponete sulla sommità della torta un disco di pasta di mandorle e ricoprite anch'esso con la glassa d albicocche.
Ricavate dal resto della pasta di mandorle 12 dischi di 3 cm di diametro, fateli dorare brevemente sotto il grill, poi disponeteli lungo il bordo del disco grande, sovrapponendoli leggermente.
Fate scaldare la glassa fondente in una casseruolina a fuoco dolcissimo, profumatela col liquore all'arancia e stendetela sulla torta, all'interno dei dischi di pasta di mandorle. --- CONSIGLI. Il Simnel Cake è un tipico dolce inglese dalle origini antichissime, che secondo la leggenda risalgono addirittura ai Greci, i quali decoravano la superficie di questa deliziosa torta con dodici dischi di pasta di mandorle in onore degli dei del Pantheon. Il Simnel Cake è molto amato dagli Inglesi, che lo preparano soprattutto in occasione della Pasqua e della Festa della Mamma, decorandolo come vuole la tradizione.

Ingredienti per 12 persone

- 250g di burro
- 250g di zucchero
- 6 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di zenzero
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 330g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 60g di mandorle tritate
- 300g di uva di corinto
- 100g di uvetta sultanina
- 2 cl di liquore all'arancia
- burro per la teglia
- per guarnire:
- 350g di pasta di mandorle
- 100g di zucchero a velo
- 50g di glassa di albicocche
- 80g di glassa fondente
- 2 cl di liquore all'arancia

Ricette simili

- Gugelhupf Al Cioccolato
- Torta Francese Ai Fichi
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Treccia Alle Nocciole
- Treccia Di Mandorle

Smetana Alla Frutta

Dolce a base di panna

Ricetta

Riunite in una terrina mascarpone, panna, il succo dei limoni, lo zucchero a velo e la vaniglia.
Mescolate e mettete in frigorifero per 20 minuti, dopodichè montate il composto con la frusta finché raddoppierà di volume. Incorporatevi la gelatina sciolta in 2 dl di acqua tiepida e la marmellata.
Mescolate ancora e versate la crema nelle coppette.
Rimettete in frigo e servite decorando con fettine di frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mascarpone
- 200g di panna
- 2 limoni
- 125g di zucchero a velo
- 1 puntina di vaniglia
- 10g di gelatina di frutta
- 4 cucchiai di marmellata a piacere
- frutta fresca

Ricette simili

- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Fonduta Alla Vaniglia
- Crostata Di Frutta Fresca (2)
- Crostata Di Pesche, Banane E Ananas
- Crostata Di Fragole Fresche

Soffiatini Alle Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Spellate le pesche, snocciolatele e passate la polpa al passaverdura.
Imburrate 4 stampini e rivestiteli di amaretti.
Accendete il forno a 190 gradi.
Amalgamate al passato di pesche 3 amaretti polverizzati, lo zucchero e 3 tuorli.
Montate a neve fermissima gli albumi con il sale e amalgamateli al passato di frutta, con delicatezza.
Passate gli stampini in forno e cuocete 15-20 minuti, poi estraete i dolci e cospargeteli con i pistacch tritati molto finemente.
Servite subito. NB. Se utilizzate le pesche sciroppate bastano 150 g di zucchero; aggiungetelo poco alla volta e controllate che il composto sia abbastanza dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 650g di pesche
- 250g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- burro per gli stampini
- biscotti amaretti polverizzati
- 1 cucchiaino di pistacchi
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Teglia Di Pesche E Fichi
- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Meringate
- Pesche Col Ripieno
- Latte In Piedi (2)

Soffiato Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Lavate rapidamente i lamponi e lasciateli sgocciolare in uno scolapasta.
Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi mezzo bicchiere dì acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizierà una leggera ebollizione. Non mescolate mai lo sciroppo durante il periodo di cottura perché il contatto con il cucchiaio di legno potrebbe far 'ammassare' lo zucchero. Quando quest'ultimo si sarà completamente sciolto, lo sciroppo avrà un aspetto limpido e trasparente. A questo punto potete alzare leggermente la fiamma in modo da far aumentare l'ebollizione. Quindi togliete il recipiente dal fuoco.
Montate gli albumi a neve densa e incorporatevi assai lentamente lo sciroppo, mescolando con una frusta a mano. Quando il composto sarà ben amalgamato, sistematelo momentaneamente nel frigorifero.
Montate a neve anche la panna, che ugualmente metterete nel frigorifero. Ora passate nel frullatore o al setaccio i lamponi, così da ridurli in crema. A questo punto potete procedere alla preparazione finale del 'soffiato'.
Mescolate insieme gli albumi montati a neve, la panna anch'essa montata e il passato di lamponi.
Amalgamate il tutto con molta delicatezza, in modo da ottenere una crema liscia e omogenea.
Prendete uno stampo da soufflé e rivestitelo esternamente con una striscia di carta solforizzata alta almeno 10 cm più dello stampo, che fisserete intorno allo stampo con un elastico.
Versate ora nel recipiente il composto preparato: esso dovrà uscire dal bordo del recipiente di almeno due dita ma resterà comunque trattenuto dalla carta.
Introducete il 'soffiato' nel freezer e lasciatevelo per almeno 4 ore (o più, a seconda del tipo di freezer a vostra disposizione). Trascorso il tempo convenuto, togliete il recipiente dal freezer, staccate la carta e servite subito il 'soffiato'.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di lamponi
- 200g di zucchero
- 3 albumi d'uovo
- 75 cl di panna da montare

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Base Per Gelati Destinati A Farcire Frutta
- Tartellette Ai Lamponi
- Mousse Di Cioccolato Bianco
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Soffiato Al Cacao

Dolce a base di cacao

Ricetta

Sciogliere il burro a bagnomaria e mescolarlo con lo zucchero vanigliato e la farina; diluire il cacao con il latte e unirlo al burro e allo zucchero.
Amalgamare fino ad ottenere una crema di giusta densità, far intiepidire, incorporare i tuorli e poi le chiare montate a neve.
Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro
- 6 cucchiai di zucchero vanigliato
- 4 cucchiai di cacao
- 50g di farina
- 50 cl di latte
- 5 uova

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato (7)
- Merendine Al Cacao
- Semifreddo Di Crema E Cioccolato
- Trancio Al Cioccolato
- Crepe Al Cioccolato

Soffiato Di Carote In Salsa D'agrume

Dolce a base di carote

Ricetta

Grattugiate le carote e tritate le mandorle.
Montate in una terrina i tuorli d'uovo con 30 g di miele, rendendoli ben spumosi.
Aggiungete ai tuorli montati le carote e le mandorle, unite la scorza dell'arancia grattugiata (solo la parte gialla), il lievito e mescolate amalgamando bene.
Montate gli albumi a neve ben ferma (aggiungendo un pizzico di sale). Incorporateli al composto mescolando delicatamente in modo da farli rimanere ben gonfi.
Versate il composto in una tortiera leggermente imburrata e cuocete a forno 200 gradi per 35 minuti.
Fate raffreddare la torta poi pennellatela con 10 g di miele e guarnitela con le fette di mezza arancia.
Preparate la salsa mescolando allo yogurth il succo di mezza arancia, qualche scorzetta d'arancia e 10 g di miele. NB. Se preferite, potete realizzare questo dolce utilizzando il limone.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 50g di miele
- 1 bustina di lievito per dolci
- 150g di carote
- 80g di mandorle
- 2 arance non trattate
- 100g di yogurth
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro

Ricette simili

- Pain D'épices
- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Torta Di Mele E Mandorle
- Torta Delicata Agli Amaretti

Sole Di Frutta

Dolce a base di ananas

Ricetta

Sbucciare i kiwi e tagliarli a metà nel senso dell'altezza e da ciascuna parte ricavare 4-5 spicchi.
Sbucciare le pesche e tagliarle sempre a spicchi.
Prendere 4 piattini e sistemare al centro di ciascuno una fetta di ananas, contornare a raggiera alternando uno spicchio di pesca e uno di kiwi e riempire il centro con una cucchiaiata di ribes.
Spolverizzare con zucchero e spruzzare con il maraschino, quindi mettere in frigo circa 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di ananas
- 2 pesche
- 2 kiwi
- ribes
- zucchero
- maraschino

Ricette simili

- Bavarese Con La Macedonia
- Macedonia Al Kiwi
- Coppa Arcobaleno
- Macedonia Di Pesche (2)
- Coppe Di Frutta Alla Crema

Sorbetto Ai Frutti Tropicali

Dolce a base di banane

Ricetta

Mescolate il succo di ananas, quello di limone, le banane schiacciate e lo zucchero.
Versate il composto ottenuto in un recipiente rettangolare dai bordi bassi (andrebbero bene le vaschette per fare il ghiaccio).
Mettete nel freezer per circa un'ora e, trascorso questo tempo aggiungete con delicatezza gli albumi montati a neve.
Amalgamate bene e riponete nel freezer per altre due ore.
Servite in bicchieri tagliando il sorbetto a cubi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 bicchieri di succo d'ananas
- 2 bicchieri di succo di limone
- 2 bicchieri di purea di banane
- 350g di zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo montati a neve

Ricette simili

- Sorvete De Frutas Tropicais
- Sorbetto Delle Isole
- Delizia Dell'imperatore
- Kaiserschmarren (2)
- Sorbetto Di Fragole (2)

Sorbetto Al Caffè

Dolce a base di caffè ristretto

Ricetta

Scaldare senza far bollire il latte con il caffè, lo zucchero ed il rum. Lasciar raffreddare e versare in una vaschetta di alluminio e congelare per 1 ora nel freezer.
Montare gli albumi a neve ed unirli al composto rassodato e sbriciolato.
Frullare il tutto e rimettere il composto nella vaschetta e questa nel congelatore per circa 2 ore fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di latte
- 4 tazzine di caffè ristretto
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- 2 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Tiramisù
- Crema Al Caffè (6)
- Parfait Al Caffè
- Gelato Al Caffè

Sorbetto Al Kiwi

Dolce a base di kiwi

Ricetta

Fate bollire per circa 15 minuti lo zucchero con mezzo litro d'acqua.
Sbucciate i kiwi e frullateli.
Diluite il frullato con lo sciroppo di zucchero e il succo del limone, mescolate.
Versate nella gelatiera per 20 minuti.
Decorate con fragoline.

Ingredienti per 4 persone

- 4 kiwi
- 200g di zucchero
- fragoline
- 1 limone

Varianti

- Sorbetto Al Kiwi (2)

Ricette simili

- Kiwi In Salsa Di Fragole
- Sorbetto Di Fragoline
- Sorbetto Di Fragole (3)
- Babà Al Limoncello
- Macedonia Frizzante (2)

Sorbetto Al Kiwi (2)

Dolce a base di kiwi

Ricetta

Sciogliere lo zucchero in 20 cl di acqua bollente e raffreddarlo.
Pelare 8 kiwi e frullarli con lo sciroppo di zucchero e il succo d'arancia. Porre il composto in uno stampo nel freezer finché sarà duro.
Bagnare i savoiardi con 4 cucchiai di liquore mescolati a 6 di acqua.
Foderare uno stampo rettangolare con carta oleata, trasferirvi il sorbetto e coprirlo con i savoiardi.
Rimettere in freezer.
Servire nei piattini affettato e decorato con le fragole a spicchi e i 4 kiwi pelati e tagliati a dadini.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di kiwi maturi
- 1 arancia
- 200g di fragole
- 200g di zucchero di canna
- 12 di biscotti savoiardi
- 4 cucchiai di liquore all'arancia

Varianti

- Sorbetto Al Kiwi

Ricette simili

- Mousse All'arancia (3)
- Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte
- Charlotte Di Fragole
- Dolce Di Crema
- Crema Di Sciroppo D'acero

Sorbetto Al Lime

Dolce a base di succo di lime

Ricetta

Cuocere a fuoco basso 250 ml di acqua naturale con lo zucchero e la scorza per 10 minuti.
Mescolare lo sciroppo ottenuto con il succo di lime e la rimanente acqua, versare il composto in una gelatiera (in mancanza mettere il composto in freezer, mescolandolo ogni ora fin quando si sarà rappreso). Poco prima che il sorbetto sia pronto unire l'albume montato a neve.
Servire con frutta a pezzi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di succo di lime
- 190g di zucchero
- 56 cl di acqua
- 1 albume d'uovo
- 1 lime (scorza grattugiata)
- frutta di stagione mista

Ricette simili

- Granita Al Borgogna
- Cassata Alla Siciliana
- Soufflé Al Cointreau
- Soufflé Alla Benedictine
- Crema Al Cocco

Sorbetto Al Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Spremete i limoni, raccoglietene il succo in una caraffa graduata, passandolo al colino, e unitevi l'acqua necessaria a raggiungere una quantità di liquido pari a tre quarti.
Versate questa limonata in una casseruola e aggiungetevi la scorza grattugiata di un limone (potete usare uno dei limoni già spremuti oppure un altro) e lo zucchero.
Sgusciate l'uovo, separando il tuorlo dall'albume; montate quest'ultimo a neve densa e unitelo agli altr ingredienti.
Trasferite la casseruola sul fuoco e portate il liquido al limite dell'ebollizione, rimestando continuamente e tenendo la fiamma bassa; appena formerà delle bollicine in superficie, toglietelo dal fuoco, versatelo in una terrina, filtrandolo attraverso un colino, e lasciatelo raffreddare completamente. Quindi trasferitelo nel contenitore della gelatiera e passatelo subito in freezer a gelare, secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Trascorso il tempo necessario, potete servire il sorbetto al naturale in coppe individuali, dopo averlo diviso in palline con l'apposito utensile, oppure utilizzarlo in altre preparazioni per le quali ne sia richiesto l'impiego; una delle più tipiche è il 'taglio di limone al seltz'. Per prepararlo riempite le coppe circa per metà con il sorbetto al limone, quindi spruzzatevi il seltz fino all'orlo. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 4 limoni succosi grandi
- acqua
- 200g di zucchero
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Al Limone (2)
- Sorbetto Al Limone (3)
- Sorbetto Al Limone (4)

Ricette simili

- Sorbetto Di Limone
- Gelatina Di Limoni Al Microonde
- Granita Di Limone Al Rum
- Gelatina Di Arance E Limoni
- Crema Al Limone (2)

Sorbetto Al Limone (2)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Prima di tutto preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e prima che diventi troppo densc spegnete e fate raffreddare. Poi aggiungetevi il succo dei limoni e la scorza grattugiata finemente d almeno due di essi, versate in un recipiente e mettete in freezer. Dopo circa tre ore tiratelo fuori, frullatelo, oppure spezzettatelo, aggiungetevi l'albume montato a neve, fatelo incorporare bene e rimettete in freezer per altri 30-40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 limoni
- 300g di zucchero
- 2 bicchieri di acqua
- 1 uovo

Varianti

- Sorbetto Al Limone
- Sorbetto Al Limone (3)
- Sorbetto Al Limone (4)

Ricette simili

- Gelato Di Limoni
- Marmellata Di Limoni (2)
- Granita Al Limone
- Gelo Di Limone
- Marmellata Di Arance (5)

Sorbetto Al Limone (3)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Fate bollire per un quarto d'ora l'acqua con lo zucchero e una buccia di limone tagliata al vivo.
Eliminate la buccia e fate raffreddare.
Aggiungete il succo dei limoni e un bicchierino di vodka.
Mescolate, passate nella gelatiera per 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di zucchero
- 3 limoni
- 50 cl di acqua
- 1 bicchierino di vodka

Varianti

- Sorbetto Al Limone
- Sorbetto Al Limone (2)
- Sorbetto Al Limone (4)

Ricette simili

- Budino Di Limone
- Marmellata Di Limoni (2)
- Gelato Di Limoni
- Granita Al Limone
- Marmellata Di Arance (5)

Sorbetto Al Limone (4)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Fate sciogliere, nell'acqua a bollore, lo zucchero; lasciate raffreddare, poi unite il succo filtrato dei limoni.
Versate in una vaschetta e tenete in freezer un paio d'ore.
Mettete il composto nel frullatore, aggiungete gli albumi montati a neve e frullate alcuni secondi.
Versate in coppe e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 8 limoni
- 300g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- 100 cl di acqua

Varianti

- Sorbetto Al Limone
- Sorbetto Al Limone (2)
- Sorbetto Al Limone (3)

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Crema Estiva
- Coppe Al Limone (2)
- Mousse Al Limone
- Mousse Di Limone

Sorbetto Al Mandarino

Dolce a base di mandarini

Ricetta

Prima di tutto preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e spegnete prima che si addensi troppo e fate raffreddare. Intanto ricavate il succo dei mandarini, passate al setaccio la polpa e grattugiatene la scorza di cinque o sei. Poi aggiungete tutto allo sciroppo insieme al succo di limone versate in un recipiente e mettete in freezer. Dopo circa tre ore tiratelo frullatelo, oppure spezzettatelo, aggiungetevi l'albume montato a neve ed il liquore, fatelo incorporare bene e rimettete in freezer per altri 30-40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mandarini
- 200g di zucchero
- 1 bicchiere di acqua
- 1 bicchierino di grand marnier
- 1 limone
- 1 uovo

Ricette simili

- Ananas Ripieni
- Tartufata Di Cioccolato All'arancia
- Crepes Alla Fiamma
- Macedonia Di Frutta Secca Con Panna
- Anelli Alla Nutella

Sorbetto Al Pomodoro

Dolce a base di pomodoro

Ricetta

Mescolare tutto (tranne l'estragone e il cerfoglio che saranno aggiunti alla fine) e passarlo al mixe fino ad ottenere un composto omogeneo; togliere dal mixer, aggiungere le erbe finemente cisellate, mescolare e far sorbettare nella gelatiera.

Ingredienti per 6 persone

- 100 cl di passato di pomodoro fresco
- 50g di zucchero
- 2 limoni verdi
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 pizzico di paprica
- 10 cl di acqua
- estragone
- cerfoglio

Ricette simili

- Sorbetto Di Mela Verde Alla Cannella
- Torta Salgada
- Mousse Fredda Di Mele Con Ananas Caldo
- Confettura Di Pomodori Verdi
- Torta Con Formaggio Fresco

Sorbetto Al Rum

Dolce a base di rum bianco

Ricetta

Preparate uno sciroppo a freddo nella seguente maniera: mettete lo zucchero in una terrina, unitev un bicchiere d'acqua, quindi fatelo sciogliere, mescolando.
Lasciate riposare lo sciroppo per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, unite allo sciroppo il succo di limone e il rum e mescolate accuratamente.
Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il sorbetto, secondo le indicazioni del vostro apparecchio. Quando il sorbetto sarà pronto, levatelo dal freezer e lavoratelo con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido.
Montate a neve densa l'albume e unitelo al sorbetto, mescolando delicatamente con il cucchiaio di legno.
Rimettete il contenitore della gelatiera nel freezer, per circa 30-40 minuti, in modo che il sorbetto possa consolidarsi nuovamente. La consistenza finale dovrà risultare comunque piuttosto morbida.
Servite il sorbetto in coppe, spruzzandolo, se volete, con altro rum. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1 limone (succo)
- 1 bicchiere di rum bianco
- 1 albume d'uovo

Ricette simili

- Dolcetti Di Mandorle
- Cuore Al Marzapane
- Glassa All'albume
- Glassa Reale
- Sorbetto Delle Isole

Sorbetto Al Sauternes

Dolce a base di sauternes

Ricetta

Versare il vino e l'acqua in una pentola e posarla sul fuoco ma solo per far intiepidire il vino.
Incorporare lo zucchero alla panna con una frusta, mescolare bene e aggiungerlo al vino tiepido.
Passare al mixer 2/3 minuti, poi versare nella sorbettiera. Sarà pronto quando ha un aspetto gelato ma morbidamente cremoso.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bottiglia di vino sauternes
- 20 cl di acqua
- 250g di zucchero
- 100g di creme fraiche (o panna liquida)

Ricette simili

- Gelato All'arancia (2)
- Mele Caramellate
- Tarte Tatin (3)
- Mousse Di Mele
- Crema Alle Nocciole

Sorbetto All'orientale

Dolce a base di datteri secchi

Ricetta

Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi lentamente il vino bianco, mescolando con il cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente.
Aggiungete quindi allo sciroppo il succo di limone filtrato e lasciate riposare il composto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mettetelo quindi nella gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori). Mentre il sorbetto raffredda, snocciolate i datteri e tagliateli a pezzetti minuti; sistemate questi ultimi in una terrina, spruzzateli con il liquore e lasciateli macerare per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo, montate densamente la panna. Quando il sorbetto sarà pronto, estraetelo dal freezer e, nel recipiente stesso della gelatiera, mantecatelo per qualche minuto con il cucchiaio di legno. Incorporatevi quindi i datteri insieme al liquore di macerazione e, dopo aver ben amalgamato questi ingredienti, aggiungete anche la panna.
Dovrete ottenere un composto cremoso, che rimetterete nel freezer per circa i ora, affinché possa consolidarsi ancora, senza però indurirsi troppo.
Servite il sorbetto in coppe, guarnendolo, se è di vostro gradimento, con qualche mezzo dattero.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone (succo)
- 100g di datteri secchi
- 1 bicchierino di arrak (o altro liquore all'anice secco)
- 2 bicchieri di panna da montare

Ricette simili

- Semifreddo Pompadour
- Dessert Al Finocchio
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Spiedini Di Frutta
- Cedri Alla Smirne

Sorbetto Alla Banana

Dolce a base di banana

Ricetta

Spremete l'arancia e il limone; versate il succo in una casseruola, unite lo zucchero e fate sciogliere a fiamma bassa.
Ritirate prima che raggiunga l'ebollizione.
Sbucciate le banane e frullatele.
Versate il passato di banane nello sciroppo.
Mescolate a lungo e mettete nella gelatiera per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di banane
- 150g di zucchero
- 1 arancia
- 1 limone

Ricette simili

- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Bomba Dei Caraibi
- Banane Al Forno (3)
- Banane In Forno
- Budino Di Banane

Sorbetto Alla Citronella

Dolce a base di citronella

Ricetta

La citronella può essere fresca (meglio) o secca.
Mettere tutti gli ingredienti dentro una pentola e portare il composto a ebollizione.
Spegnere il fuoco, coprire e lasciare in infusione 10 minuti. Lasciar raffreddare, filtrare e passare nella sorbettiera.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di citronella
- 2 arance (succo)
- 100 cl di acqua
- 350g di zucchero

Ricette simili

- Granita All'arancia
- Parfait Al Tamarillo
- Dolce Di Mele E Arance
- Arance Caramellate (5)
- Torta Di Agrumi A Freddo

Sorbetto Alla Crema De Cassis

Dolce a base di crema de cassis

Ricetta

In una casseruolina, a fuoco basso, preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e succo di limone.
Lasciare raffreddare, versare lo sciroppo in un contenitore adatto e mettere nel freezer. Il contenitore va riempito per circa tre quarti, non di più perché la miscela si dilata. Appena si trasforma in sorbetto, aggiungere la crema sbattuta e la Crema de Cassis.
Mescolare, quindi rimettere il composto nel freezer.
Lasciare riposare per 4 ore, quindi sformarlo e servirlo in coppette individuali.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 400g di acqua
- 1 limone (succo)
- 10 cl di crema de cassis lejay-lagoute
- 20 cl di crema di latte sbattuta e zuccherata

Ricette simili

- Biancomangiare In Salsa Di Caramello
- Tortine Saint Honorè
- Crostata Al Limone (2)
- Pan Di Spagna Con Crema Pasticciera E More
- Coppa Alla Crema

Sorbetto Alla Menta

Dolce a base di menta

Ricetta

Mettete in una casseruola lo zucchero e l'acqua e fateli bollire per alcuni minuti (lo zucchero deve sciogliersi completamente).
Spegnete il fuoco e immergete nel liquido le foglioline di menta. Quando lo sciroppo sarà raffreddato passatelo al passino schiacciando bene e versate il tutto in un contenitore da freezer.
Mettete in congelatore e al momento di servire frullate 2 minuti il composto ghiacciato.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di acqua
- 10 cl di sciroppo di menta
- 120g di zucchero
- 20 foglioline di menta

Ricette simili

- Crema Di Menta
- Granita Verde
- Budino Alla Menta
- Crema Alla Menta
- Soufflé Ghiacciato Alla Menta E Cioccolato

Sorbetto Alle Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Innanzi tutto mettete lo zucchero in una casseruolina e diluitelo lentamente con un bicchiere di acqua.
Trasferite il recipiente sul fuoco e fate cuocere lo sciroppo fino a quando formerà in superficie delle grosse bolle: a questo punto levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Portate ad ebollizione dell'acqua in una pentola, poi spegnete il fuoco e immergete le pesche per qualche minuto nell'acqua caldissima (questo accorgimento renderà più facile l'operazione di sbucciatura).
Private quindi i frutti della buccia, tagliateli a spicchi (eliminate i noccioli) e metteteli in una ciotola, spruzzandoli man mano con il succo di limone per evitare che anneriscano. A operazione ultimata, trasferite le pesche nel bicchiere del frullatore e riducetele in purè; versate quest'ultimo nella ciotola usata in precedenza e unitevi poco alla volta lo sciroppo di zucchero ormai freddo, mescolando continuamente.
Suddividete quindi il composto nelle vaschette del ghiaccio, munite degli appositi divisori, e passatelo in freezer per almeno 3 ore. Trascorso questo tempo, togliete le vaschette dal freezer e dividete il sorbetto in 'quadretti', raccogliendolo in una terrina.
Mettete quindi i quadretti nel bicchiere del frullatore e azionate l'apparecchio alla massima velocità, fino a ridurre di nuovo il sorbetto in crema; questo procedimento servirà a renderlo meno acquoso e più mantecato.
Mettete infine la crema così ottenuta in un recipiente e introducetela nel freezer per altri 30 minuti, in modo che si consolidi appena un po'.
Servite il sorbetto in coppette individuali, dopo averlo modellato a palline con l'apposito utensile.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1000g di pesche gialle
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Macedonia
- Macedonia (3)
- Macedonia Frizzante (2)
- Frappè Di Pesche
- Pesche Al Riso

Sorbetto Allo Champagne

Dolce a base di vino champagne

Ricetta

Mettete lo zucchero in una terrina e versatevi lentamente l'acqua, mescolando con un cucchiaio di legno; quindi lasciate riposare lo sciroppo per 40 minuti, rimestando di tanto in tanto affinché lo zucchero si sciolga completamente: avrete così ottenuto uno sciroppo a freddo.

Spremete il limone e unite il succo allo sciroppo, poi aggiungetevi anche lo champagne, sempre mescolando con il cucchiaio di legno (se preferite, potete sostituire lo champagne con spumante italiano di buona qualità). Ora trasferite il liquido nel contenitore della gelatiera e passatelo nel freezer a gelare secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Poco prima che il sorbetto sia pronto rompete l'uovo, separando il tuorlo dall'albume, e montate quest'ultimo a neve densa.

Togliete il sorbetto dal freezer e, senza levarlo dal contenitore della gelatiera, incorporatevi l'albume, mescolando con il cucchiaio di legno fino a che i due ingredienti si presenteranno perfettamente amalgamati e ben mantecati.

Mettete quindi il sorbetto nel freezer per altri 30 minuti, in modo che si raffreddi di nuovo, restando però abbastanza morbido. Servitelo in coppette individuali, eventualmente guarnito con ciliegine da cocktail.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1 bicchiere di acqua
- 1 limone
- 3 bicchieri di vino champagne
- 1 albume d'uovo
- ciliegine al maraschino (facoltativo)

Ricette simili

- Pompelmi Della Regina
- Coppa A Spirale
- Ghiaccia Per Decorazioni
- Torta Moka
- Sorbetto Di Limone

Sorbetto Delle Isole

Dolce a base di succo d'arancia

Ricetta

Mescolare il succo d'arancia, il succo di limone, le banane schiacciate a purea e lo zucchero.
Versare in una vaschetta e mettere nel freezer per circa un'ora.
Ritirare dal frigorifero, rimescolare, aggiungere il bianco d'uovo montato a neve.
Rimettere nella vaschetta, riporre di nuovo nel freezer per due ore.
Tagliare a dadi e servire in bicchieri.

Ingredienti per 4 persone

- 1 bicchiere di succo d'arancia
- 1 bicchiere di succo di limone
- 1 bicchiere di purea di banane
- 250g di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo

Ricette simili

- Sorbetto Ai Frutti Tropicali
- Sorvete De Frutas Tropicais
- Dolcetti Di Mandorle
- Yogurth Ai Frutti Esotici
- Torta Alle Castagne

Sorbetto Di Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Immergete per un attimo le albicocche in acqua bollente, scolatele e privatele della buccia e dei noccioli. La polpa di albicocche che otterrete dovrà pesare circa 250 g netti.
Passate quindi questa polpa nel frullatore oppure al setaccio; raccogliete il ricavato in una terrina e incorporatevi il succo di limone.
Mettete lo zucchero in una casseruolina, unitevi circa un bicchiere di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino,a quando inizierà una leggera ebollizione.
Levate il recipiente dal fuoco e, quando lo sciroppo si sarà raffreddato, unitevi il passato di albicocche e mescolate accuratamente.
Versate il composto così ottenuto nel contenitore della gelatiera e sistemate l'apparecchio nel freezer per far consolidare il sorbetto. Se non avete la gelatiera potrete ugualmente preparare il sorbetto utilizzando le vaschette del freezer (o altro recipiente metallico) e lasciando gelare il composto per 2-3 ore. Quando il composto sarà ghiacciato, toglietelo dal freezer, spezzatelo in blocchi con l'aiuto di un paio di forbici e passate questi ultimi nel frullatore fino a ridurli in crema.
Sistemate nuovamente il composto nel freezer per altri 30 minuti.
Servite il sorbetto in coppe, modellandolo a palline, operazione per cui utilizzerete l'apposito utensile da gelati. Per una migliore presentazione potrete 'cristallizzare' il bordo di ciascuna coppa bagnandolo prima con del succo di limone e quindi immergendolo nello zucchero, in modo che quest'ultimo rimanga leggermente attaccato tutt'intorno alla coppa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di albicocche mature
- 1 limone (succo)
- 200g di zucchero

Varianti

- Sorbetto Di Albicocche (2)

Ricette simili

- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Pere Alla Salsa
- Coppe All'albicocca
- Composta Di Albicocche
- Albicocche Prima Estate

Sorbetto Di Albicocche (2)

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Passate le albicocche delicatamente nel mixer e setacciate la polpa nel colino, per togliere le bucce.
Unite il succo di limone alla polpa di frutta. Nel frattempo, fate bollire l'acqua e lo zucchero per 10 minuti.
Fate raffreddare lo sciroppo di zucchero e unitelo alla polpa di frutta e mescolate.
Mettete nel freezer, mescolando ogni 30 minuti, per circa quattro ore. In questo modo non si forma il ghiaccio troppo duro. Quindi servite in coppette da gelato, accompagnando con un ciuffetto di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di albicocche
- 2 limoni (succo)
- 500g di zucchero
- 25 cl di acqua

Varianti

- Sorbetto Di Albicocche

Ricette simili

- Granita All'albicocca
- Macedonia Di Frutta Secca Con Panna
- Pasticcini Glassati
- Sorbetto Di Pesche
- Insalata Di Frutta Estiva

Sorbetto Di Ananas

Dolce a base di ananas

Ricetta

Sgocciolate le fette di ananas dal liquido di conserva in cui sono immerse e tenete quest'ultimo da parte.
Tagliate quindi le fette di ananas a pezzetti e passatele nel frullatore, con uno o due cucchiai del loro stesso sciroppo, fino ad ottenere una crema.
Sistemate la crema ottenuta in una terrina, spruzzatela con il succo di limone e lasciate la terrina coperta. Nel frattempo unite al liquido di conserva dell'ananas (che avevate tenuto da parte) tanta acqua quanta ne occorre per arrivare a mezzo litro.
Versate il liquido ottenuto in una casseruola, unitevi lo zucchero e il succo di arancia filtrato e portate lo sciroppo a leggera ebollizione.
Abbassate quindi la fiamma e fate bollire lentamente per circa 2 minuti. Ora unite lo sciroppo alla polpa dell'ananas frullata, aggiungete il liquore all'ananas e amalgamate il tutto con molta cura.
Sistemate il composto nella gelatiera e fate rapprendere il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
Levate quindi la gelatiera dal freezer e lavorate il composto con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido. A questo punto incorporatevi l'albume montato a neve densa, amalgamate bene e rimettete il sorbetto nel freezer per circa 30 minuti. La consistenza finale del sorbetto dovrà risultare piuttosto morbida.
Servite il sorbetto di ananas in coppe da dolci, guarnendolo a piacere con pezzetti di ananas sciroppato ed eventualmente con panna montata. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola d'ananas sciroppato da 500 g
- 1 limone (succo)
- 200g di zucchero
- 1 arancia (succo)
- 2 cucchiai di liquore all'ananas
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Ananas (2)

Ricette simili

- Torta Di Ananas Al Microonde
- Crema Di Sciroppo D'acero
- Macedonia Di Frutta Allo Yogurth
- Dolcetti Di Mandorle
- Ananas Con Macedonia

Sorbetto Di Ananas (2)

Dolce a base di ananas

Ricetta

Versare l'acqua sull'ananas, aggiungere il succo di limone e lo zucchero.
Mescolare delicatamente fino a che il composto non sia ben omogeneo.
Mettere nel congelatore in un recipiente di metallo fino a che non si formi una pellicina gelata. Nel frattempo montare a neve gli albumi e unirli al composto.
Mescolare e far congelare. Prima di servire, passare nel mixer. Ogni porzione ha 300 calorie.

Ingredienti per 4 persone

- 150 cl di acqua bollita
- 1 ananas grande sbriciolato con la forchetta
- 15 cl di succo di limone
- 400g di zucchero
- 3 albumi d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Ananas

Ricette simili

- Ananas Glacè
- Soufflé Al Torrone
- Pastiera (3)
- Bavarese Al Limone
- Gelato Di Limone

Sorbetto Di Anguria Nell'anguria

Dolce a base di anguria

Ricetta

Spuntate l'anguria a circa due terzi della sua altezza poi svuotatela della polpa, lasciando un centimetro di bordo tutto intorno alla scorza che va conservata in freezer.
Eliminate i semi dalla polpa ricavata, passatela al passaverdura con il disco fine, quindi misuratene 120 cl che raccoglierete in una ciotola insieme con lo zucchero.
Tenete in frigorifero, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero si sarà sciolto, quindi passate nella gelatiera e, seguendo le istruzioni, fate il sorbetto: pochi minuti prima di completarne la lavorazione, aggiungete le gocce di cioccolato che simuleranno i semi dell'anguria.
Riempite la scorza vuota dell'anguria con il sorbetto livellandolo bene, quindi passate ancora in freezer almeno per 6 ore. Al momento di servire, tagliate l'anguria a fette regolari: dovrete ottenerne almeno sei.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anguria di 3000 g
- 350g di zucchero
- 80g di gocce di cioccolato

Ricette simili

- Dolcetti Con Gocce Di Cioccolato
- Dolcetti Al Cioccolato
- Biscotti Alla Neiman-marcus
- Biscotti Con Gocce Di Cioccolato
- Cookies

Sorbetto Di Arance

Dolce a base di arance

Ricetta

Mettete lo zucchero in una casseruola, unitevi un bicchiere di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino ad avere una leggera ebollizione.
Togliete quindi il recipiente dal fuoco.
Spremete il limone e filtrate il succo ottenuto.
Lavate accuratamente due arance e tagliate loro la parte più esterna della buccia.
Spremete quindi le arance rimanenti, fino ad ottenere un bicchiere e mezzo di succo filtrato.
Versate ora nello sciroppo il succo del limone e quello delle arance; unite anche la scorza delle arance.
Coprite e lasciate in infusione per 30 minuti. Trascorso questo tempo, eliminate la scorza e versate il composto nella gelatiera, preparando il sorbetto secondo le indicazioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 1 limone
- arance per 1 bicchiere e 1/2 di succo

Ricette simili

- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Marmellata Di Arance (4)
- Granita All'arancia
- Torta Di Agrumi A Freddo
- Crema Scozzese

Sorbetto Di Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Mettete lo zucchero in una casseruola, unitevi un bicchiere di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizieranno a formarsi delle grosse bolle.
Togliete quindi il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare. Nel frattempo sbucciate le banane e passatele al setaccio o addirittura nel frullatore fino a ridurle in crema.
Mettete la crema ottenuta in una terrina e, per evitare che possa annerire, spruzzatela subito con il succo di limone.
Incorporate quindi lo sciroppo di zucchero alla crema, mescolando accuratamente.
Mettete il composto nel contenitore della gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 5 banane
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Sorbetto Delle Isole
- Banane Al Forno (3)
- Sorbetto Ai Frutti Tropicali
- Sorvete De Frutas Tropicais

Sorbetto Di Ciliegie

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

Lavate bene le ciliegie prima di togliere loro il picciolo, fatele scolare e quindi privatele dei piccioli e dei noccioli, utilizzando per quest'ultima operazione l'apposito utensile.
Passate le ciliegie al setaccio, raccogliete il passato ottenuto in una terrina e spruzzatelo con il succo di mezzo limone.
Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi circa un bicchiere di acqua e fate bollire lentamente per circa 5 minuti, avendo cura di mantenere la fiamma sempre piuttosto bassa.
Levate quindi lo sciroppo dal fuoco e, quando si sarà raffreddato, unitelo al passato di ciliegie, mescolando accuratamente.
Aromatizzate quindi il composto con il kirsch.
Versate il tutto nel contenitore della gelatiera e preparate il sorbetto seguendo le istruzioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).
Servite il sorbetto in coppe individuali.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di ciliegie
- 1/2 di limone (succo)
- 200g di zucchero
- 2 cucchiai di kirsch

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera
- Charlotte Con Ricotta
- Gelato Con Ciliegie
- Salsa Di Ciliegie
- Composta Di Ciliegie

Sorbetto Di Fichi

Dolce a base di fichi

Ricetta

Pelare e tagliare a pezzi i fichi. Metterli in una casseruola con lo zucchero, il vin santo e il succo di limone e cuocere a fuoco basso per 5 minuti.
Passare il tutto nel mixer per ottenere un composto omogeneo. Versarlo nella gelatiera e azionare l'apparecchio.
Distribuire il sorbetto in 4 coppe e decorare con i lamponi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fichi
- 80g di zucchero
- 15 cl di vin santo
- 1/2 di limone (succo)
- per decorare:
- alcuni di lamponi

Ricette simili

- Rotolo Ai Lamponi
- Pesche Alla Crema Di Vino
- Crostata Di Lamponi (2)
- Krapfen Di Fichi Al Gelato Con Salsa Di Lamponi
- Dessert Di Pere Al Miele Con Salsa Di Lamponi

Sorbetto Di Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Mettete lo zucchero in una casseruola, unitevi un bicchiere di acqua, mescolando con un cucchiaio di legno, e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizieranno a formarsi delle grosse bolle.
Togliete quindi il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto lavate velocemente le fragole nel vino bianco, privatele dei piccioli e passatele nel frullatore o al setaccio così da ridurle in crema.
Unite quindi la crema ottenuta allo sciroppo ormai freddo, mescolate bene e trasferite il composto nel contenitore della gelatiera.
Preparate il sorbetto secondo le istruzioni del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza perc indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori). Servitelo in coppe.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 250g di fragole
- vino bianco

Varianti

- Sorbetto Di Fragole (2)
- Sorbetto Di Fragole (3)

Ricette simili

- Coppe Primavera (2)
- Torta Allo Yogurth
- Albicocche Prima Estate
- Arance Alle Fragole
- Pesche Alle Fragoline

Sorbetto Di Fragole (2)

Dolce a base di fragole

Ricetta

Fare una purea con le fragole.
Aggiungere lo zucchero e la spremuta d'arancia.
Aggiungere delicatamente gli albumi.
Fare sorbettare.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di fragole
- 150g di zucchero
- 10 cl di spremuta d'arancia
- 2 albumi d'uovo montati a neve

Varianti

- Sorbetto Di Fragole
- Sorbetto Di Fragole (3)

Ricette simili

- Pazientino
- Torta Facile
- Pizza Di Pasqua
- Frittelle Scozzesi
- Coppe Del Volga

Sorbetto Di Fragole (3)

Dolce a base di fragoline

Ricetta

Sciogliere lo zucchero con 1/3 del suo peso di acqua e la vaniglia, mescolando. Far raffreddare lo sciroppo ottenuto e togliere la vaniglia.
Lavare le fragole e passarle al setaccio.
Unire il passato allo sciroppo, aggiungere il succo di limone e passare il tutto al colino. Far gelare nella gelatiera, distribuire in 4 coppe, decorare con le fragole e con foglie di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fragoline
- 125g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 1 limone
- 4 fragole grandi
- 1 rametto di menta fresca

Varianti

- Sorbetto Di Fragole
- Sorbetto Di Fragole (2)

Ricette simili

- Gelato Al Limone (2)
- Bavarese Alle Fragole
- Charlotte Di Fragole
- Gratin Di Agrumi Alla Menta
- Cheese Cake Di Mango

Sorbetto Di Fragoline

Dolce a base di fragoline di bosco

Ricetta

Pulire le fragoline e frullarle per 2 minuti con lo zucchero, il succo del limone e dell'arancia.
Versare il composto in 1 vaschetta d'acciaio e mettere nel congelatore per 2 ore. Quindi frullare nuovamente il composto finché diventa spumoso e rimetterlo nel congelatore per 1 ora ancora. Frullarlo ancora 2 minuti circa e travasarlo nella vaschetta; coprire con 1 foglio di pellicola e riporre nel congelatore.
Servire il sorbetto in coppette individuali e decorare con le fragoline fresche.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di fragoline di bosco
- 150g di zucchero
- 1 limone
- 1 arancia
- per decorare:
- alcune di fragoline di bosco

Ricette simili

- Rotolo Meringato Alla Frutta
- Melone Farcito (2)
- Meloni A Sorpresa
- Macedonia Tuttobosco
- Kiwi In Salsa Di Fragole

Sorbetto Di Frutta

Dolce a base di frutta

Ricetta

Passare la frutta al mixer con del succo di limone (antiossidante).
Preparare uno sciroppo facendo sobbollire acqua e zucchero una decina di minuti e farlo raffreddare, unirlo alla purea di frutta, passarlo in gelatiera e conservarlo in freezer. Se manca la gelatiera, si può mettere il composto nel freezer e con un certo olio di gomito ogni 10-15 minuti dargli una vigorosa rimestata e rimetterlo in freezer.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di frutta sbucciata snocciolata
- succo di limone
- 300g di zucchero (1/3 frutta)
- 600g di acqua (2/3 frutta)

Ricette simili

- Marmellata Di Frutta (2)
- Gelato Alla Frutta
- Charlotte Geraldine
- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Superghiacciolo Alla Frutta

Sorbetto Di Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Preparare uno sciroppo, facendo bollire per 5 minuti 90 cl d'acqua e 350 g di zucchero; poi lasciare raffreddare.
Tritare la scorza di 3 limoni e aggiungerla allo sciroppo.
Lasciare riposare per 2 ore. Poi aggiungerci 25 cl di succo di limone e passarlo nel colino. Aggiungerc un albume d'uovo montato a neve. Se si utilizza una sorbettiera, si segue il modo d'utilizzazione. Altrimenti mettere il sorbetto in un piatto, nel congelatore.
Aspettare che il sorbetto sia gelato sull'orlo. Con una forchetta, rimescolare bene e ripetere così, ogni 30 minuti, 3 o 4 volte. Estrarre il sorbetto dal congelatore 5-10 minuti prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 90 cl di acqua
- 350g di zucchero
- 3 limoni (scorza)
- 25 cl di succo di limone
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Limone Con Il Bimby

Ricette simili

- Sorbetto Di Mandarino
- Granita Di Limone Al Rum
- Sorbetto Al Limone
- Sorbetto Al Lime
- Coppe Al Limone (2)

Sorbetto Di Limone Con Il Bimby

Dolce a base di limoni

Ricetta

Fai lo zucchero a velo per 30 secondi a velocità turbo. Inserisci prima i limoni, poi il ghiaccio: 1 minuto da velocità 5 a Turbo, spatolando. A piacere sostituisci i limoni con altra frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di ghiaccio
- 2 limoni pelati a vivo e privati dei semi
- 200g di zucchero

Ricette simili

- Sorbettone Di Frutta Mista Con Il Bimby
- Insalata Di Frutta (4)
- Frullato Di Frutta Mista (2)
- Macedonia Colorata
- Gelatina Di Limoni Al Microonde

Sorbetto Di Mandarino

Dolce a base di mandarini

Ricetta

Passate i tre mandarini dei quali utilizzerete la scorza con dei batuffoli di cotone imbevuti di alcool da liquori: questo servirà ad eliminare sicuramente la patina cerosa che riveste arance e mandarini.
Mettete sul fuoco una casseruola con 300 g d'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata dei mandarini.
Fate bollire per qualche minuto mescolando continuamente quindi spegnete e lasciate raffreddare.
Filtrate lo sciroppo ed unitevi il succo di mandarino e quello di limone passati da un colino fitto.
Mescolate bene quindi amalgamatevi delicatamente l'albume montato a neve con un movimento dall'alto in basso.
Versate il composto nella gelatiera e, una volta pronto il sorbetto, conservatelo nel freezer. Al momento di servirlo, ammorbiditelo lavorandolo un po' con la forchetta quindi distribuitelo fra otto bicchieri di cristallo e decorate la superficie con qualche fogliolina di mandarino.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di succo di mandarino
- 2 limoni (succo)
- 3 mandarini (scorza grattugiata)
- 200g di zucchero
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Mandarino (2)

Ricette simili

- Mousse Di Mandarini
- Bavarese Di Mandarino E Panpepato
- Sorbetto Di Limone
- Sorbetto Al Lime
- Crepes Suzette (3)

Sorbetto Di Mandarino (2)

Dolce a base di mandarino

Ricetta

Lavate i mandarini, togliete la calotta superiore e spremeteli senza rompere la buccia che terrete da parte.
Fate bollire per un quarto d'ora l'acqua con lo zucchero, lasciate raffreddare, unite il succo passato al colino di mandarini, limone, arancia e lo sciroppo.
Mescolate, versate in un recipiente basso e largo, coprite e lasciate solidificare in freezer. Dopo tre quarti d'ora, mescolate il composto, ponete ancora in freezer.
Ripetete l'operazione fino a quando il sorbetto è pronto.
Servite nella buccia dei mandarini.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di zucchero
- 6 mandarini
- 1 limone
- 1 arancia
- 1 cucchiaio di sciroppo all'arancia
- 50 cl di acqua

Varianti

- Sorbetto Di Mandarino

Ricette simili

- Crepes Farcite Ai Mandarini Cinesi
- Crema Di Sciroppo D'acero
- Gelato Al Mandarino (2)
- Bomba Dei Caraibi
- Bavarese Di Agrumi

Sorbetto Di Mango

Dolce a base di mango

Ricetta

Aprite a metà i manghi, estraete loro i noccioli e, con un cucchiaino, asportate la polpa.
Mettete la polpa ottenuta in una terrina e, per evitare che possa annerire, irroratela subito con il succo di limone; passatela quindi al setaccio.
Calcolate ora 100 g di zucchero per ogni 250 g di polpa di mango.
Unite lo zucchero al composto e mescolate accuratamente con una frusta fino a che lo zucchero si sarà completamente sciolto.
Aggiungete anche lo zucchero vanigliato, mescolate ancora e versate il composto nel recipiente della gelatiera.
Preparate il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio. Trascorso il tempo stabilito, levate la gelatiera dal freezer e servite il sorbetto in coppe, modellandolo a palline con l'apposito utensile da gelati.
Tenete presente che il sorbetto si scioglie piuttosto rapidamente. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcun accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 4 manghi grandi
- 1 limone (succo)
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Banane Al Forno (3)
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Pere Alla Panna
- Cotolette Di Mele
- Macedonia Di Frutta Esotica

Sorbetto Di Mela Verde Alla Cannella

Dolce a base di mele verdi

Ricetta

Mettete in una pentola il succo dei limoni insieme alla scorza tritata di uno dei tre.
Aggiungete le mele sbucciate e tagliate in quattro, 10 cl d'acqua e la cannella.
Coprite e lasciate cuocere per una decina di minuti.
Mettete in una terrina, togliete la stecca di cannella (se non l'avete usata in polvere), quindi zuccherate, frullate e mettete in freezer.
Girate di tanto in tanto finché non abbia la consistenza voluta.
Potete guarnire con fettine di mela passate nel limone e ancora un pizzico di cannella (stavolta veramente in polvere).

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mele verdi
- 3 limoni (succo)
- 1 limone (scorza)
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 6 cucchiai di zucchero
- 10 cl di acqua

Ricette simili

- Torta Di Mele (7)
- Torta Di Mele E Ricotta
- Mele Speciali
- Composta Di Frutta
- Pere Marinate

Sorbetto Di Melagrana

Dolce a base di melagrane

Ricetta

Sgranare le melagrane e mettere i grani in una pentola con un dito d'acqua; cuocere a fuoco lento finché la polpa rilasci il succo.
Raccogliere il succo attraverso un passino fine. In un recipiente unire 1/4 di l di succo, 1/4 l di acqua, lo zucchero, e il succo del limone filtrato: mescolare delicatamente e trasferire nella gelatiera.

Ingredienti per 4 persone

- 6 melagrane mature
- 200g di zucchero
- 25 cl di acqua
- 1 limone

Ricette simili

- Semifreddo Di Melagrana
- Pere Alla Salsa
- Aspic Di Melagrana
- Ciliegie Cotte Alla Cannella
- Pere Al Pinot Nero

Sorbetto Di Melone

Dolce a base di meloni

Ricetta

Preparate uno sciroppo a freddo incorporando allo zucchero un bicchiere di acqua e lasciando riposare i due ingredienti per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Aprite a metà i meloni nel senso della larghezza ed estraete i semi e i filamenti, con l'aiuto di un cucchiaio.
Scavate la polpa da ogni mezzo melone, avendo cura di lasciarne attaccata tutt'intorno circa mezzo centimetro.
Sistemate nel freezer le 'vaschette' di melone ottenute e lasciatevele per tutta la preparazione del sorbetto.
Pesate la polpa che avete ricavato: dovrete ottenerne circa 250 g. Per non correre il rischio di trovarvi con un quantitativo di polpa inferiore a quello necessario, vi consigliamo di tenere a disposizione un terzo piccolo melone, a cui ricorrere in caso di necessità.
Passate quindi la polpa dei meloni al setaccio, raccogliete il passato ottenuto in una terrina e spruzzatelo con il succo di mezzo limone. Unitevi ora lo sciroppo di zucchero, mescolate accuratamente, quindi versate il composto in un recipiente metallico (o anche nelle vaschette del freezer) e fatelo rapprendere per 2 ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Levate quindi il composto dal freezer, suddividetelo in blocchi e passate questi ultimi nel frullatore fino a ridurli in crema densa.
Levate questa crema dal frullatore, incorporatevi l'albume montato a neve ben ferma e sistemate di nuovo il composto nel freezer ancora per 30 minuti. Trascorso questo tempo, suddividete il sorbetto, che risulterà morbido e cremoso, nelle 'vaschette' di melone e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 2 meloni cantalupo piccoli
- 1/2 di limone (succo)
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Melone (2)
- Sorbetto Di Melone (4)
- Sorbetto Di Melone Rosso

Ricette simili

- Meloni A Sorpresa
- Melone Al Porto (3)
- Meloni Piccoli Al Porto
- Palline Di Melone Al Porto
- Dolcetti Di Mandorle

Sorbetto Di Melone (2)

Dolce a base di melone

Ricetta

Bollire per 2-3 minuti 1 dl di acqua con lo zucchero.
Frullare la polpa di melone e unirla allo sciroppo di zucchero amalgamandola bene.
Mettere il composto nel freezer per 3 ore rigirandolo ogni 20-30 minuti.
Unire il 1/2 albume di uovo montato a neve e rimettere in freezer fin quando tutto sarà ben gelato, girando sempre ogni 30 minuti.
Servire in coppette ben fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di melone
- 100g di zucchero
- 1/2 di albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Melone
- Sorbetto Di Melone (4)
- Sorbetto Di Melone Rosso

Ricette simili

- Coppe Gelate Al Melone
- Dolcetti Di Mandorle
- Marmellata Di Melone
- Gelato Al Melone
- Frullato Di Melone E Fragole

Sorbetto Di Melone (4)

Dolce a base di melone

Ricetta

Mettere in un tegame 10 cl di acqua e lo zucchero e portare ad ebollizione. Far bollire per 2-3 minuti finché lo zucchero è completamente sciolto. Far raffreddare lo sciroppo.
Frullare la polpa di melone e amalgamarla molto bene allo sciroppo.
Versare il composto nella gelatiera e programmarla secondo le istruzioni. A metà del tempo previsto unire il 1/2 albume e terminare la preparazione.
Conservare in freezer in un recipiente coperto fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di melone
- 100g di zucchero
- 1/2 di albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Melone
- Sorbetto Di Melone (2)
- Sorbetto Di Melone Rosso

Ricette simili

- Coppe Gelate Al Melone
- Dolcetti Di Mandorle
- Marmellata Di Melone
- Gelato Al Melone
- Frullato Di Melone E Fragole

Sorbetto Di Melone Rosso

Dolce a base di melone rosso

Ricetta

Con il succo del melone rosso viene un ottimo sorbetto, soprattutto è un modo per riciclare un melone non proprio dolce e profumato.
Passare la polpa al mixer, aggiungerci succo di limone per evitare l'ossidazione, poi aspettare che la parte più polposa si separi dall'acqua di vegetazione.
Battere quest'ultima e aggiungere il succo di mezza arancia e lo zucchero.
Fare sorbettare.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di melone rosso (polpa e succo)
- 200g di zucchero
- 1/2 di arancia (succo)
- succo di limone

Ricette simili

- Pot-pourri Di Melone Con Salsa Di Maracuja
- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Gelato Al Melone
- Frullato Di Melone E Fragole
- Macedonia Di Anguria E Melone

Sorbetto Di More

Dolce a base di more

Ricetta

Versate la quantità indicata di acqua in una pentola, aggiungete lo zucchero e l'acqua di fiori d'arancia; portate a ebollizione e lasciate cuocere per cinque minuti; raffreddate. Nel frattempo lavate e asciugate con cura le more, passatele al frullatore e unite il composto ottenuto allo sciroppo di zucchero.
Versate in una vaschetta per il ghiaccio, spruzzate ancora un po' d'acqua di fiori d'arancio, coprite i recipiente con la carta d'argento, ponete in freezer per circa tre ore.
Servite il sorbetto con panna montata o gelatina di more.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di more
- 130g di zucchero
- 15 cl di acqua
- 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancia

Ricette simili

- Halva Di Semolino
- Cassata Alla Siciliana (2)
- Pastiera (2)
- Cassata Alla Siciliana (3)
- Sfogliatelle Frolle

Sorbetto Di Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Passate le pesche delicatamente nel mixer e setacciate la polpa nel colino, per togliere le bucce.
Unite il succo di limone alla polpa di frutta. Nel frattempo, fate bollire l'acqua e lo zucchero per 10 minuti.
Fate raffreddare lo sciroppo di zucchero e unitelo alla polpa di frutta e mescolate.
Mettete nel freezer, mescolando ogni 30 minuti, per circa quattro ore. In questo modo non si forma il ghiaccio troppo duro. Quindi servite in coppette da gelato, accompagnando con un ciuffetto di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesche
- 2 limoni (succo)
- 500g di zucchero
- 25 cl di acqua

Ricette simili

- Granita Alla Pesca
- Macedonia Di Pesche Al Maraschino
- Insalata Di Frutta Estiva
- Sorbetto Di Albicocche (2)
- Pasta Reale (3)

Sorbetto Di Pomodoro

Dolce a base di limone

Ricetta

In una terrina versare il succo di pomodoro, il succo di limone, qualche goccia di salsa worcester, poco sale e pepe lo zucchero e l'erba cipollina tritata.
Amalgamare bene e porre in un contenitore.
Mettere in freezer. Quando comincia a diventare solido, levarlo dal freezer e rifrullarlo finché diventa morbido.
Rimettere in freezer.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di succo di pomodoro
- 1 limone (succo)
- 100g di zucchero
- erba cipollina
- alcune gocce di salsa worcester
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Macedonia Flambè Di Banane E Cocco
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Pot-pourri Di Melone Con Salsa Di Maracuja
- Granita Al Borgogna
- Gelato Di Mascarpone

Sorbetto Di Pompelmo

Dolce a base di pompelmi

Ricetta

Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi un bicchiere di acqua, mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero si sarà completamente sciolto.
Coprite quindi la casseruola e lasciate riposare lo sciroppo per circa 40 minuti, mescolando saltuariamente. Nel frattempo spremete i pompelmi e il limone e filtrate i succhi ottenuti.
Unite quindi allo sciroppo il succo degli agrumi e mescolate bene.
Versate il composto nelle vaschette del freezer, complete dei loro divisori, e fate consolidare il sorbetto per circa 3 ore. Trascorso questo tempo, estraete le vaschette dal freezer e raccogliete i cubetti ottenuti nel bicchiere del frullatore.
Azionate l'apparecchio alla massima velocità, in modo da ridurre i cubetti in crema.
Incorporate a questa crema l'albume montato a neve, quindi sistemate il composto nuovamente in freezer per circa 30 minuti. Con questo procedimento il sorbetto risulterà ben mantecato e per nulla acquoso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 3 pompelmi
- 1 limone
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Sorbetto Di Pompelmo Rosa Nel Cioccolato

Ricette simili

- Dessert Di Pompelmi
- Dolcetti Di Mandorle
- Cuore Al Marzapane
- Budino Di Biscotti
- Macedonia Agli Agrumi

Sorbetto Di Pompelmo Rosa Nel Cioccolato

Dolce a base di pompelmo rosa

Ricetta

Prima di iniziare questa ricetta, preparate con la carta da forno 12 bicchierini: per farli facilmente, utilizzate un bicchiere medio-piccolo, avvolgetelo con la carta e fermate quest'ultima con un giro di nastro adesivo, poi staccate il bicchierino ottenuto e ripetete l'operazione.
Temperate quindi il cioccolato: tagliuzzatelo, fatelo fondere a bagnomaria, riscaldandolo fino a 45 gradi, poi toglietelo, lavorandolo con un cucchiaio di legno fatelo raffreddare fino a 22 gradi, quindi scaldatelo nuovamente a bagnomaria fino a 28 gradi (cioccolato temperato). A questo punto, pennellate più volte l'esterno dei bicchierini di carta con il cioccolato preparato, rivestendoli di uno strato piuttosto spesso; è preferibile, dopo ogni passata, far rapprendere il cioccolato prima di pennellarlo con altro ancora morbido. Alla fine, quando lo strato di cioccolato avrà raggiunto lo spessore di 2-3 millimetri, conservate i bicchierini in luogo fresco fino al momento di utilizzarli (sarà preferibile prepararli un giorno prima). Per il sorbetto (da fare quasi al momento), mescolate il succo di pompelmo con lo zucchero, quindi versate il tutto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
Brinate intanto i chicchi d'uva, cioè pennellateli di albume e passateli nello zucchero. Quando il sorbetto sarà pronto, staccate i bicchierini dalla carta, tirando quest'ultima verso l'esterno. Riempiteli quindi di sorbetto al pompelmo, guarniteli con i chicchi d'uva brinati, un trito di pistacchi e portateli immediatamente in tavola.

Ingredienti per 6 persone

- per il sorbetto:
- 500g di succo di pompelmo rosa
- 250g di zucchero semolato
- per i bicchierini di cioccolato e la guarnizione:
- 300g di cioccolato fondente
- alcuni chicchi di uva bianca
- 1 albume d'uovo
- zucchero semolato
- pistacchi

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Mattonella Farcita Con Panna E Banane
- Palline Al Cioccolato
- Pavè Di Marroni

Sorbetto Di Prugne

Dolce a base di prugne

Ricetta

Sbucciate le prugne e privatele dei noccioli, in modo da ottenere 250-300 g netti di polpa.
Passate quindi questa polpa al setaccio, raccogliete il passato in una terrina e incorporatevi il succo di limone.
Mettete ora lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi un bicchiere circa di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
Levate quindi dal fuoco lo sciroppo ottenuto e lasciatelo raffreddare. Unitevi il passato di prugne e il bicchierino di grappa, facendo ben amalgamare i vari ingredienti.
Mettete il composto in un recipiente di vetro (resistente al caldo e al freddo) e tenetelo in freezer per 2 ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo indicato, estraete il sorbetto dal freezer, suddividetelo in blocchi (se sarà molto duro spezzatelo con la punta di un paio di forbici da cucina) e passate questi ultimi nel frullatore fino ad ottenere una crema.
Sistemate il composto nella terrina usata precedentemente, unitevi l'albume montato a neve e mescolate accuratamente.
Introducete nuovamente la terrina nel freezer e lasciate consolidare il sorbetto per altri 30-40 minuti. La consistenza finale del sorbetto dovrà risultare piuttosto morbida. Servitelo in coppe.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di prugne rosse (santa rosa o california)
- 1 limone (succo)
- 250g di zucchero
- 1 bicchierino di grappa di prugne
- 1 albume d'uovo

Ricette simili

- Frutta Cotta Alla Pasticciera
- Macedonia Allo Yogurth (2)
- Gelato Di Prugne
- Prugne Sotto Spirito
- Budino Goccia D'oro

Sorbetto Di Rabarbaro

Dolce a base di rabarbaro

Ricetta

Tagliare 400 g dei piccioli, metterli in un recipiente con 200 g di acqua e far bollire a fiamma bassissima e con il coperchio per 30 minuti (eventualmente aggiungere acqua). Far raffreddare e metterli in un frullatore con 175 g di zucchero.
Usare la crema per fare il gelato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di rabarbaro (piccioli delle foglie)
- 200g di acqua
- 175g di zucchero

Ricette simili

- Composta Di Rabarbaro
- Involtini Di Rabarbaro
- Torta Di Rabarbaro E Fragole
- Marmellata Ai Quattro Frutti (2)
- Budino Al Rabarbaro

Sorbetto Di Ribes

Dolce a base di ribes

Ricetta

Lavate velocemente i grani di ribes, fateli sgocciolare in uno scolapasta e passateli al setaccio (oppure frullateli) in modo da ottenere una crema morbida.
Sistemate questa crema in una terrina e unitevi il succo di mezzo limone.
Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, aggiungetevi un bicchiere scarso di acqua e lasciate bollire lentamente per 5-6 minuti, avendo l'accortezza di mantenere la fiamma sempre molto bassa.
Togliete quindi lo sciroppo dal fuoco e, dopo averlo fatto raffreddare, unitevi il passato di ribes mescolando accuratamente.
Versate il composto nel contenitore della gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio. Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti. Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaio di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare. Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo. Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici. A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema. Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo. Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).

Ingredienti per 4 persone

- 250g di ribes già sgranato
- 1/2 di limone (succo)
- 150g di zucchero

Ricette simili

- Marmellata Di Sottobosco
- Confettura Ai Quattro Frutti
- Charlotte Di Ribes Nero
- Coppa Arcobaleno (2)
- Macedonia Allo Sherry

Sorbetto Meringato Di Ciliegie

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

Dopo aver preparato il sorbetto di ciliegie (v. Ricetta) ed averlo leggermente mantecato con un cucchiaio di legno, mettetelo nuovamente nel freezer per 30 minuti.
Predisponete intanto gli ingredienti necessari alla 'meringata'.
Tagliate a fettine sottili il pan di Spagna e snocciolate le ciliegie sciroppate; prendete una pirofila e sistematevi uno strato di fettine di pan di Spagna.
Spruzzate questo strato con del cherry brandy o dell'alchermes e formatevi uno strato di sorbetto, ben livellato in superficie. Sul sorbetto sistemate uno strato compatto di ciliegie sciroppate.
Coprite con un altro strato di fettine di pan di Spagna e spruzzate anche queste con il liquore.
Ultimate con uno strato di sorbetto e a questo punto mettete il composto nel freezer. Nel frattempo sbattete a neve densa gli albumi e mettetene un certo quantitativo in una siringa da dolci.
Riprendete il sorbetto dal freezer e spalmatevi sopra il rimanente albume montato.
Provvedete intanto ad accendere il grill del forno.
Decorate infine il dolce con l'albume montato a neve contenuto nella siringa e introducetelo nel forno, dove lo lascerete per qualche minuto, così che la meringata assuma una colorazione dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sorbetto di ciliegie (v. ricetta)
- 150g di pan di spagna
- 1 barattolo di ciliegie sciroppate
- cherry brandy (o alchermes)
- 4 albumi d'uovo

Ricette simili

- Cupola Gelata Al Pistacchio
- Coppe Delicate Ai Due Colori
- Zuppa Inglese (4)
- Torta Della Foresta Nera (2)
- Bomba Fantasia

Sorbettone Di Frutta Mista Con Il Bimby

Dolce a base di frutta mista

Ricetta

Togli la frutta dal freezer qualche minuto prima di utilizzarla. Fai lo zucchero a velo: 30 secondi a velocità turbo. Unisci il limone e la frutta: 40 secondi a velocità 7, 20 secondi a velocità 4 e 20 secondi a velocità Turbo, spatolando.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di frutta mista congelata a pezzi
- 1 limone pelato a vivo senza semi
- 200g di zucchero

Ricette simili

- Macedonia Colorata
- Budini Di Mandorle
- Charlotte Geraldine
- Sorbetto Di Limone Con Il Bimby
- Macedonia Allo Sherry

Sorpresa Di Cioccolato E Fragole

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fondete a bagnomaria il cioccolato con i 60 g di burro.
Battete i tuorli con lo zucchero, aggiungete il cioccolato fuso, la farina e la maizena, infine gli album montati con un pizzico di sale.
Imburrate e infarinate una tortiera di circa 20 cm di diametro, trasferitevi il composto e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 45 minuti.
Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
Lavate le fragole e tagliatele a fettine lasciando attaccate le foglioline. A parte lavorate il burro (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente) con una frusta per renderlo soffice, unite lo zucchero a velo e la vaniglina, infine, sempre rimestando, la panna.
Stendete la glassa sopra la torta e sui bordi, aggiungete le fragole a ventaglio e distribuite le codette di cioccolato fra le fragole e i bordi.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato fondente
- 60g di burro
- 5 uova
- 200g di zucchero
- 30g di farina
- 30g di maizena
- per decorare:
- 70g di burro
- 200g di zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglina
- 3 cucchiai di panna
- 5 fragole grandi
- 2 cucchiai di codette di cioccolato

Ricette simili

- Budino Di Cioccolato (3)
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Delizia Al Cioccolato

Sorpresa In Noce Di Cocco

Dolce a base di noce di cocco

Ricetta

Lavate e sbucciate le patate dolci.
Tagliate a rondelle i cipollotti verdi, a cubetti i pomodori, a listarelle il cavolo e l'ananas.
Tagliate a metà la noce di cocco con un seghetto da cucina.
Estraete la polpa e grattugiatela.
Foderate l'interno di una delle due metà della noce con una foglia di laplap (o di lattuga). Sistematevi tutti gli ingredienti, versatevi il latte di cocco e spolverate con la polpa grattugiata, aggiustate di sale.
Ricomponete quindi il guscio del frutto legandolo con una cordicella e sistematelo in un tegame con poca acqua sul fondo per farlo bollire per 45 minuti.
Private della cordicella a fine cottura e servitelo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate dolci piccole
- 1 noce di cocco
- 2 tazze di cavolo cinese
- 1 tazza di arachidi tritate
- 1 pomodoro
- 2 cipollotti verdi
- 1 ananas
- sale
- pepe
- 1 foglia di laplap (facoltativo)

Ricette simili

- Gudfala Kakae Insaed Long Sel Kokonas
- Torta Al Cocco E Ananas
- Gallette Di Nocciole E Cocco
- Mele Farcite (2)
- Torta Salgada

Sorvete De Frutas Tropicais

Dolce a base di banane

Ricetta

Mescolate il succo di ananas, quello di limone, le banane schiacciate e lo zucchero.
Versate il composto ottenuto in un recipiente rettangolare dai bordi bassi (andrebbero bene le vaschette per fare il ghiaccio).
Mettete nel freezer per circa un'ora e, trascorso questo tempo aggiungete con delicatezza gli albumi montati a neve.
Amalgamate bene e riponete nel freezer per altre due ore.
Servite in bicchieri tagliando il sorbetto a cubi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 bicchieri di succo d'ananas
- 2 bicchieri di succo di limone
- 2 bicchieri di purea di banane
- 350g di zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo montati a neve

Ricette simili

- Sorbetto Ai Frutti Tropicali
- Sorbetto Delle Isole
- Delizia Dell'imperatore
- Kaiserschmarren (2)
- Sorbetto Di Fragole (2)

Sospiri Ripieni Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Immergete le mandorle in una pentola ripiena d'acqua portata ad ebollizione, quindi pelatele e tritatele.
Montate a neve gli albumi ed unitevi lo zucchero e la vaniglina.
Mescolate il composto e disponetelo a cucchiaiate su una placca imburrata.
Infornate a 150 gradi e quando i sospiri avranno preso un colore dorato sfornateli e lasciateli raffreddare. Farciteli con la Nutella mediante l'apposita tasca.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle
- 180g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- poca di farina
- 1 bustina di vaniglina
- nutella

Ricette simili

- Pasticcini Mandorlati
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Biscotti Ai Pinoli
- Ricciarelli
- Dolce Alle Mandorle

Soufflé

Dolce a base di latte

Ricetta

Occorre un recipiente in vetro (o ceramica) per soufflé, che per questa quantità di ingredienti è di 18 cm di diametro per 8 cm di altezza; in caso di recipiente più piccolo, ridurre gli ingredienti in proporzione. Vanno benissimo anche i recipienti monodose.
Rosolare la farina nel burro, come per una besciamella.
Aggiungere il latte e cuocere per 5-8 minuti.
Mettere sale (poco), pepe, noce moscata. Far intiepidire, mescolando ogni tanto.
Incorporare il formaggio grattugiato a listelle.
Incorporare un rosso d'uovo alla volta. A questo punto il risultato sarà una mappazza che a prima vista sembra impossibile unire ai bianchi. Non temere e prosegui.
Scaldare il forno a 180 gradi.
Imburrare bene tutta la superficie del recipiente per soufflé (bordi compresi) e infarinarlo leggermente.
Montare i bianchi a neve ferma e incorporarli delicatamente. Quando dico delicatamente significa questo: le prime due o tre cucchiaiate di bianco montato vanno mescolate nella mappazza, per farla mollare un po'. Dopo di che non si deve più mescolare girando, ma appunto 'incorporare', con un movimento delicato del cucchiaio di legno dall'alto al basso, dall'alto al basso, dall'alto al basso. Altrimenti il bianco si smonta e il soufflé non monta. A questo scopo il contenitore ideale sarebbe una polsonella (o bastardella), cioè una di quelle pentole da bagno maria che hanno il fondo semi-sferico. Ma va bene anche una terrina il più possibile arrotondata alla base.
Versare il risultato nel contenitore da soufflé.
Infornare per 40 minuti a 180 gradi senza aprire. Attraverso il vetro del forno assistere in diretta alla montata del soufflé.
Servire appena sfornato mettendo nei piatti di ciascun commensale un laghetto di fonduta di formaggio un po' leggera (meno uova e meno burro che non nelle ricette reperibili in qualunque libro di cucina - e che quindi non posto). Se proprio vuoi strafare, grattaci su del tartufo bianco. Se no, amen, che tanto non è più stagione.

Ingredienti per 6 persone

- 70g di burro
- 70g di farina
- 300 cl di latte
- 100g di formaggio groviera
- 3 tuorli d'uovo
- 5 albumi d'uovo
- pepe bianco
- noce moscata

Varianti

- Soufflé A Caffè (2)
- Soufflé Al Caffè
- Soufflé Al Caffè (2)
- Soufflé Al Cioccolato
- Soufflé Al Cioccolato (2)
- Soufflé Al Cioccolato (3)
- Soufflé Al Cognac
- Soufflé Al Cointreau
- Soufflé Al Fondente
- Soufflé Al Grand Marnier
- Soufflé Al Limone
- Soufflé Al Liquore
- Soufflé Al Rabarbaro
- Soufflé Al Rum
- Soufflé Al Torrone

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Torta Meringata All'arancia
- Budino Al Cioccolato (3)
- Soufflé Di Limone
- Soufflé Caldo Al Grand Marnier

Soufflé A Caffè (2)

Dolce a base di caffè forte

Ricetta

Sciogliete in un padella il burro e versateci la farina, lo zucchero, il latte e il caffè.
Mescolate bene e lasciate bollire per 3 minuti. Quando sarà freddo aggiungete i tuorli d'uovo e gl albumi montati a neve.
Versate il tutto in uno stampo e lasciate cuocere per 30 minuti in forno. A cottura ultimata guarnite con scaglie di cioccolato e panna montata; servite subito prima che il soufflé si "sgonfi".

Ingredienti per 4 persone

- 100g di zucchero
- 1/2 bicchiere di caffè forte
- 1/2 bicchiere di latte
- 5 uova
- 50g di farina
- 1 noce di burro
- cioccolato
- panna

Ricette simili

- Gelato Moka
- Spuma Di Caffè (2)
- Spumone Al Caffè
- Bavarese Ai Tre Colori
- Torta Arabica

Soufflé Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Mettere in una casseruola i 3 tuorli e lo zucchero e sbattere con una forchetta. Poi unire il latte e il caffè.
Aggiungere la maizena disciolta in poca acqua. Porre su fuoco medio e far addensare. Mescolando continuamente, togliere il composto dal fuoco e far raffreddare.
Imburrare uno stampo da soufflé e montare a neve ben soda gli albumi. Incorporarli delicatamente al composto e versarlo nello stampo.
Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 20 minuti senza mai aprire lo sportello.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tazza di caffè forte
- 250g di latte
- 3 uova
- 130g di zucchero
- 2 cucchiai di maizena
- burro

Varianti

- Soufflé Al Caffè (2)

Ricette simili

- Soufflé A Caffè (2)
- Crema Quattro Cantoni
- Charlotte Brasilia
- Spumone Al Caffè
- Spuma Di Caffè (2)

Soufflé Al Caffè (2)

Dolce a base di caffé

Ricetta

Far bollire 2 bicchieri di latte con lo zucchero e la vaniglia.
Stemperare la farina con 1 bicchiere di latte freddo, poi unire il latte caldo e far addensare su fuoco basso. Quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere la tazza di caffè, i tuorli e gli albumi montati a neve.
Rovesciare il composto in uno stampo da soufflé imburrato e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 3 bicchieri di latte
- 100g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 150g di farina
- 1 tazza di caffè forte
- 4 uova
- burro

Varianti

- Soufflé Al Caffè

Ricette simili

- Crema Quattro Cantoni
- Christstollen
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Soufflé A Caffè (2)
- Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia

Soufflé Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Far fondere il cioccolato a pezzi a bagnomaria.
Battere i tuorli con lo zucchero e mescolare con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto liscio e chiaro. Aggiungerlo al cioccolato, incorporare gli albumi montati a neve e versare il tutto in uno stampo da soufflé imburrato.
Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.
Portare subito in tavola ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato amaro
- 4 uova intere
- 1 albume d'uovo
- 70g di zucchero
- burro per ungere lo stampo

Varianti

- Soufflé Al Cioccolato (2)
- Soufflé Al Cioccolato (3)

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Dessert Al Cioccolato
- Mousse Al Cioccolato
- Crescionda
- Cake Con Cioccolato Amaro E Pere

Soufflé Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

In un pentolino mettete il cioccolato spezzettato, versatevi un bicchiere di latte e fate fondere a bagnomaria mescolando continuamente. In una casseruola mettete la farina, versatevi il restante latte, mescolate e incorporate all'impasto lo zucchero e la cioccolata fusa.
Ponete di nuovo sul fuoco e fate bollire per 2 o 3 minuti.
Ritirate, lasciate intiepidire, poi incorporatevi un tuorlo alla volta e il burro. In ultimo, e con molta delicatezza, l'albume montato a neve soda.
Versate il composto in una pirofila imburrata e spolverizzata di abbondante zucchero riempiendola soltanto per due terzi.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa mezz'ora.
Servite il soufflé a tavola nello stesso recipiente di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 80g di cioccolato fondente
- 50g di zucchero
- 35g di farina
- 15g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 30 cl di latte
- 1 albume d'uovo

Varianti

- Soufflé Al Cioccolato
- Soufflé Al Cioccolato (3)

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Ceppo Di Natale
- Soufflé Al Fondente
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Torta Sbriciolata (2)

Soufflé Al Cioccolato (3)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

In una casseruola, a bagnomaria, fondere il cioccolato con 2 cucchiai di acqua e cuocere per 5 minuti.
Diluire la fecola nel latte fatto bollire con lo zucchero e unire al cioccolato fuso.
Cuocere, mescolando, finché il composto sarà denso.
Levare dal fuoco, aggiungere 4 tuorli e far intiepidire.
Montare a neve 5 albumi e incorporarli delicatamente.
Versare il tutto in uno stampo imburrato e cosparso di zucchero a velo.
Infornare a 180 gradi per 30 minuti.
Servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di cioccolato da copertura
- 1 bicchiere di latte
- 30g di fecola
- 50g di zucchero
- 5 uova
- zucchero a velo
- burro

Varianti

- Soufflé Al Cioccolato
- Soufflé Al Cioccolato (2)

Ricette simili

- Rotolo Rio De Janeiro
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Parrozzo
- Cuore Alle Violette
- Torta Chambarde

Soufflé Al Cognac

Dolce a base di cognac

Ricetta

Sciogliere il burro, stemperarvi la farina per ottenere un composto compatto, diluirlo con il latte versandolo poco alla volta.
Portare ad ebollizione senza smettere di girare.
Togliere dal fuoco e incorporare lo zucchero, la fecola e il cognac.
Girare energicamente e far riposare un poco, quindi amalgamarvi i tuorli e gli albumi montati a neve ferma con poco sale e 2 gocce di limone.
Versare in una pirofila unta e cosparsa di zucchero.
Cuocere in forno caldo per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 70 cl di latte
- 50g di farina
- 4 cucchiai di cognac
- 80g di burro
- 4 cucchiai di fecola
- limone
- sale

Ricette simili

- Crema Gelata
- Frittelline Imbottite Di Nutella
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Torta Alle Pesche

Soufflé Al Cointreau

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Le dosi indicate servono per uno stampo da soufflé della capacità di 1,5 l.
Mettete da parte i savoiardi che serviranno per ricoprire la superficie del dolce e usate gli altri per rivestire il fondo e i bordi dello stampo, attorno al quale avrete già applicato una striscia di carta.
Spennellate i biscotti con 2 cl di Cointreau. In una terrina lavorate a spuma i tuorli. In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la scorza grattugiata degli agrumi, lasciate cuocere lo sciroppo per 4 minuti a fuoco dolce, quindi versatelo ancora bollente sui tuorli e lavorate il tutto per 10 minuti con una frusta in modo da ottenere un composto gonfio e omogeneo. Fatto ciò, unite il resto del liquore e mescolate con cura per amalgamarlo perfettamente. In un'altra terrina montate ben soda la panna e incorporatela al composto preparato, quindi versate quest'ultimo nello stampo con i savoiardi.
Tagliate i lati dei biscotti tenuti da parte, in modo che assumano una forma quasi triangolare terminando a punta, e disponeteli sulla superficie del dolce, uno accanto all'altro, come se fossero i petali di un fiore.
Cospargete il centro di questo fiore di savoiardi con il cacao, guarnite con una rosetta di panna montata, e ponete su questa il fiore di cioccolato e la ciliegina candita.
Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per 3-4 ore prima di servire. --- CONSIGLI.
Potete modificare questa ricetta sostituendo il Cointreau con il Benedictine o con il Grand Marnier, a seconda dei gusti.

Ingredienti per 12 persone

- 20 di biscotti savoiardi
- 6 cl di cointreau
- 7 tuorli d'uovo
- 1 arancia (scorza)
- 1 lime (scorza)
- 250g di zucchero
- 6 cl di acqua
- 60 cl di panna
- per guarnire:
- cacao amaro in polvere
- panna montata
- 1 ciliegina candita
- 1 fiore di cioccolato

Ricette simili

- Soufflé Alla Benedictine
- Soufflé Al Grand Marnier
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Bavarese Alla Fragola

Soufflé Al Fondente

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fate fondere 10 g di burro in una casseruola e unitevi 30 g di farina mescolando in continuazione. In un'altra casseruola lasciate sciogliere il cioccolato fondente precedentemente spezzettato nel latte e unitelo alla farina.
Aggiungete allora lo zucchero e mescolate sino al primo bollore.
Lasciate intiepidire per circa 15 minuti, quindi incorporate i tuorli, leggermente sbattuti, uno per volta.
Mescolate in modo che vengano completamente assorbiti, quindi montate a neve ben ferma gli albumi dopo averli insaporiti con un pizzico di sale e uniteli alla crema. A questo punto è importante lavorare energicamente il composto per evitare che si afflosci prima ancora della cottura. Mescolatelo dunque per 2-3 minuti, poi versatelo in un apposito stampo per soufflé precedentemente imburrato, riempiendone i 2/3 e lasciate cuocere nel forno preriscaldato a 170 gradi per circa 30 minuti portando gradatamente la temperatura a 180 gradi. Due minuti prima di ritirare il soufflé dal forno cospargetene la superficie con cioccolato grattugiato.
Servite in tavola il soufflé appena sfornato.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di cioccolato fondente
- 50g di zucchero
- 30g di farina
- 25g di burro
- 1/2 bicchiere di latte
- 3 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Torta Meringata All'arancia
- Dessert Al Cioccolato
- Torta Alle Nocciole (2)
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Soufflé Al Grand Marnier

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Le dosi indicate servono per uno stampo da soufflé della capacità di 1,5 l.
Mettete da parte i savoiardi che serviranno per ricoprire la superficie del dolce e usate gli altri per rivestire il fondo e i bordi dello stampo, attorno al quale avrete già applicato una striscia di carta.
Spennellate i biscotti con 2 cl di Grand Marnier. In una terrina lavorate a spuma i tuorli. In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la scorza grattugiata degli agrumi, lasciate cuocere lo sciroppo per 4 minuti a fuoco dolce, quindi versatelo ancora bollente sui tuorli e lavorate il tutto per 10 minuti con una frusta in modo da ottenere un composto gonfio e omogeneo. Fatto ciò, unite il resto del liquore e mescolate con cura per amalgamarlo perfettamente. In un'altra terrina montate ben soda la panna e incorporatela al composto preparato, quindi versate quest'ultimo nello stampo con i savoiardi.
Tagliate i lati dei biscotti tenuti da parte, in modo che assumano una forma quasi triangolare terminando a punta, e disponeteli sulla superficie del dolce, uno accanto all'altro, come se fossero i petali di un fiore.
Cospargete il centro di questo fiore di savoiardi con il cacao, guarnite con una rosetta di panna montata, e ponete su questa il fiore di cioccolato e la ciliegina candita.
Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per 3-4 ore prima di servire. --- CONSIGLI.
Potete modificare questa ricetta sostituendo il Grand Marnier con il Benedictine o con il Cointreau, a seconda dei gusti.

Ingredienti per 12 persone

- 20 di biscotti savoiardi
- 6 cl di grand marnier
- 7 tuorli d'uovo
- 1 arancia (scorza)
- 1 lime (scorza)
- 250g di zucchero
- 6 cl di acqua
- 60 cl di panna
- per guarnire:
- cacao amaro in polvere
- panna montata
- 1 ciliegina candita
- 1 fiore di cioccolato

Ricette simili

- Soufflé Alla Benedictine
- Soufflé Al Cointreau
- Zuccotto
- Aranciotto Al Vapore
- Zuppa Inglese Di La Morra

Soufflé Al Limone

Dolce a base di limone

Ricetta

In un recipiente adatto al bagnomaria, mescolate 2 tuorli con 120 g di zucchero; unite quindi la farina setacciata, 2 uova intere, il burro fuso freddo, il succo di limone filtrato.
Immergete il recipiente in un bagnomaria caldo, portate su fuoco moderatissimo e, sempre mescolando, fate diventare il composto cremoso. Lasciatelo raffreddare. Intanto incominciate a montare 5 albumi con un pizzichino di sale aggiungendo, man mano, 80 g di zucchero: alla fine dovranno essere montati in neve sodissima. Incorporateli alla crema fredda, mescolando con delicatezza, con un cucchiaio di legno, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa.
Imburrate abbondantemente uno stampo per soufflé a bordi alti e lisci, spolverizzatelo di zucchero, riempitelo per 3/4 con il composto, infornate a 180 gradi per 45 minuti, sfornate e servite immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di zucchero
- 60g di farina
- 80g di burro
- 60g di succo di limone
- 4 uova
- 3 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro
- zucchero

Ricette simili

- Crostata Meringata Al Limone
- Soufflé Alle Nocciole
- Torta Meringata All'arancia
- Soufflé Al Fondente
- Ciambellone Della Nonna

Soufflé Al Liquore

Dolce a base di liquore arancia

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire 1 bicchierino di liquore e cuocere a bagnomaria girando continuamente fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Far raffreddare continuando a girare, unire l'altro bicchierino di liquore, gli albumi montati a neve ferma e la panna. Porre il composto in uno stampo in freezer per circa due ore.

Ingredienti per 4 persone

- 2 bicchierini di liquore all'arancia
- 100g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 25 cl di panna montata

Ricette simili

- Soufflé Freddo All'arancia
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Crema Di Sciroppo D'acero
- Mousse Agli Amaretti

Soufflé Al Rabarbaro

Dolce a base di rabarbaro

Ricetta

Tagliate il rabarbaro a fiammiferi. Ricopriteli con lo zucchero a velo e lasciate ammorbidire 2 ore. In una casseruola mettete 40 g di zucchero, due cucchiai d'acqua, ponete sul fuoco e aspettate che salga il bollore. Nel frattempo montate a neve gli albumi. Quando lo zucchero bolle versate nel recipiente bastoncini di rabarbaro e cuocete per 2 minuti.
Versate il composto sugli albumi, montate un minuto con il frullino elettrico.
Imburrate e spolverizzate con il restante zucchero uno stampo, versate il composto, cuocete in forno a 160 gradi per 25 minuti.
Servite con crema inglese a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di rabarbaro pulito
- 100g di zucchero a velo
- 60g di zucchero
- 4 albumi d'uovo
- burro

Ricette simili

- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Strudel D'uva
- Pesche Gratinate
- Frangipane
- Pezzetti Di Omelette Con Uvetta E Prugne Cotte

Soufflé Al Rum

Dolce a base di rum

Ricetta

In una casseruola mescolate zucchero e farina, diluite con il latte.
Cuocete a calore moderato e, continuando a mescolare, portate quasi a ebollizione.
Togliete subito dal fuoco appena il composto si addensa. Incorporatevi un tuorlo alla volta amalgamando velocemente, unite un bicchierino di rum, fate raffreddare e aggiungete l'albume montato a neve.
Imburrate uno stampo imburrato, versatevi il composto, cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti.
Ritirate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di zucchero
- 20 cl di latte
- 30g di farina
- 3 uova
- 1 albume d'uovo
- 1 bicchierino di rum
- burro

Ricette simili

- Torta Genovese
- Cuore Al Marzapane
- Soufflé Alla Vaniglia (2)
- Soufflé All'arancia
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Soufflé Al Torrone

Dolce a base di torrone

Ricetta

Fate bollire 20 cl di latte, togliete dal fuoco, unite lo zucchero, un pizzico di sale e la stecca di vaniglia.
Coprite e lasciate in infusione per un quarto d'ora.
Togliete la vaniglia. In una casseruola stemperate la farina con il restante latte freddo.
Ponete sul fuoco a calore moderato e mescolando portate a bollore. Appena il composto si addensa ritirate il recipiente, lasciate intiepidire e poi incorporatevi un tuorlo alla volta, metà del burro, il torrone sbriciolato e, infine, gli albumi montati a neve soda.
Mescolate delicatamente.
Imburrate e spolverizzate di zucchero uno stampo da soufflé, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.
Servite nello stesso recipiente di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 40g di torrone sbriciolato
- 30 cl di latte
- 60g di zucchero
- 50g di burro
- 35g di farina
- 5 albumi d'uovo
- 4 tuorli d'uovo
- 1 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Genovese
- Soufflé Di Ricotta
- Salzburger Nockerln
- Pastiera (3)
- Torta Meringata All'arancia

Soufflé All'arancia

Dolce a base di arancia

Ricetta

Grattugiate finemente la scorza dell'arancia (soltanto la parte gialla) e spremete il succo che filtrerete. In una casseruolina versate il latte, il succo d'arancia e la scorza grattugiata.
Mettete la casseruolina a fuoco dolce e scaldate il composto senza mai portarlo al punto di ebollizione A parte, in un tegamino, fate sciogliere il burro a fuoco bassissimo, o meglio a bagnomaria, badando bene che non inizi a soffriggere. In una ciotola, mischiate la farina con lo zucchero, aggiungete il burro fuso ed il latte caldo versandolo a filo mescolando bene con la frusta.
Travasate il composto in un pentolino e, sempre continuando a sbattere con la frusta, mettetelo sul fuoco e portatelo a ebollizione.
Lasciate cuocere finché il composto prende consistenza e tende a staccarsi dai bordi del pentolino Intanto accendete il forno che andrà riscaldato per 10 minuti a 190-200 gradi. Via dal fuoco, incorporate il burro rimasto a pezzetti, poi appena il composto è tiepido, aggiungete i tuorli delle uova ed eventualmente un bicchierino di liquore all'arancia.
Montate a neve fermissima gli albumi e incorporateli delicatamente alla crema d'arancia, sollevando il composto dal basso verso l'alto, non mescolando.
Spalmate bene con una noce di burro uno stampo da soufflé, cospargetelo di zucchero e riempitelo con il composto preparato.
Badate che la crema non deve superare i 2/3 dell'altezza dello stampo.
Mettete il soufflé nel forno caldo per circa 20 minuti, finché si presenta ben dorato, evitando di aprire il forno. Servitelo immediatamente, appena tolto dal forno, perché non si sgonfi.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di latte
- 80g di zucchero
- 50g di burro
- 40g di farina
- 1 arancia sugosa
- 4 uova
- 1 albume d'uovo
- per lo stampo:
- 1 noce di burro

Varianti

- Soufflé All'arancia (2)

Ricette simili

- Budino D'arancia Di Casa Magnaghi
- Cuore Al Marzapane
- Torta Sbriciolata (2)
- Budino Di Ricotta
- Soufflé Al Cioccolato

Soufflé All'arancia (2)

Dolce a base di arance

Ricetta

Preparate una pastella col latte e la farina, aggiungete lo zucchero e la polpa di arancia, fate cuocere a fuoco lento mescolando fino ad ottenere un composto piuttosto denso.
Togliete dal fuoco e aggiungete i tuorli delle uova.
Sbattete a neve fermissima gli albumi e incorporateli delicatamente al composto.
Versate in una pirofila di porcellana da forno e cuocete a calore moderato (180 gradi) per 20 minuti senza mai aprire lo sportello.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 arance (polpa passata al setaccio)
- 60g di farina
- 60g di zucchero
- 3 uova
- 20 cl di latte

Varianti

- Soufflé All'arancia

Ricette simili

- Torta Sbrisolona (2)
- Sformato Di Arance
- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Crepes Alla Fiamma
- Morbidissimo All'arancia

Soufflé Alla Benedictine

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Le dosi indicate servono per uno stampo da soufflé della capacità di 1,5 l.
Mettete da parte i savoiardi che serviranno per ricoprire la superficie del dolce e usate gli altri per rivestire il fondo e i bordi dello stampo, attorno al quale avrete già applicato una striscia di carta.
Spennellate i biscotti con 2 cl di Benedictine. In una terrina lavorate a spuma i tuorli. In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la scorza grattugiata degli agrumi, lasciate cuocere lo sciroppo per 4 minuti a fuoco dolce, quindi versatelo ancora bollente sui tuorli e lavorate il tutto per 10 minuti con una frusta in modo da ottenere un composto gonfio e omogeneo. Fatto ciò, unite il resto del liquore e mescolate con cura per amalgamarlo perfettamente. In un'altra terrina montate ben soda la panna e incorporatela al composto preparato, quindi versate quest'ultimo nello stampo con i savoiardi.
Tagliate i lati dei biscotti tenuti da parte, in modo che assumano una forma quasi triangolare terminando a punta, e disponeteli sulla superficie del dolce, uno accanto all'altro, come se fossero i petali di un fiore.
Cospargete il centro di questo fiore di savoiardi con il cacao, guarnite con una rosetta di panna montata, e ponete su questa il fiore di cioccolato e la ciliegina candita.
Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per 3-4 ore prima di servire. --- CONSIGLI.
Potete modificare questa ricetta sostituendo il Benedictine con il Gran Marnier o con il Cointreau, a seconda dei gusti.

Ingredienti per 12 persone

- 20 di biscotti savoiardi
- 6 cl di benedictine
- 7 tuorli d'uovo
- 1 arancia (scorza)
- 1 lime (scorza)
- 250g di zucchero
- 6 cl di acqua
- 60 cl di panna
- per guarnire:
- cacao amaro in polvere
- panna montata
- 1 ciliegina candita
- 1 fiore di cioccolato

Ricette simili

- Soufflé Al Cointreau
- Soufflé Al Grand Marnier
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Torta Corcovado

Soufflé Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Aggiungete alla Nutella lo zucchero e i 4 tuorli, quindi mescolate. Nel frattempo montate gli albumi a neve e incorporateli gradualmente alla Nutella.
Imburrate uno stampo da soufflé e versatevi il composto.
Infornate a 160 gradi per 10 minuti, poi alzate la temperatura a 180 gradi e lasciate lo stampo in forno per altri 20 minuti.
Sfornate e servite il soufflé caldo nello stampo in cui è stato cotto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di nutella
- 4 uova
- 70g di zucchero
- 10g di burro

Ricette simili

- Budino Di Riso Alla Nutella
- Torta Di Cacao Alla Nutella
- Torta Con Bignè Alla Nutella
- Mattonella Alla Nutella
- Dolce Di Caffè E Nutella

Soufflé Alla Vaniglia

Dolce a base di uova

Ricetta

Accendete il forno a 200 gradi.
Scaldate il latte insaporito con il baccello di vaniglia tagliato a metà nel senso della lunghezza (in modo che escano i semini neri).
Fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e, mescolando con un cucchiaio di legno, amalgamate i due ingredienti.
Levate il recipiente dal fuoco e aggiungete il latte bollente, dopo aver eliminato il baccello di vaniglia, poco alla volta, badando che non si formino grumi. A fiamma molto bassa, cuocete il composto fino a quando si sarà addensato, poi toglietelo dal fuoco e unite lo zucchero mescolando ancora.
Lasciate intiepidire un poco il composto e unite i tuorli, uno alla volta. In un recipiente pulitissimo montate a neve ben ferma gli albumi e aggiungeteli con delicatezza alla miscela.
Imburrate uno stampo da soufflé di circa 20 centimetri di diametro e riempitelo con il composto preparato.
Cuocete in forno caldo per 20-25 minuti senza mai aprire lo sportello.
Servite il soufflé appena tolto dal forno, prima che si 'sieda', dopo averlo spolverizzato con lo zucchero a velo. Si può accompagnare questo soufflé con una crema al cioccolato.

Ingredienti per 4 persone

- 10 cl di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 50g di burro
- 30g di farina
- 100g di zucchero
- 5 uova
- zucchero a velo per spolverizzare

Varianti

- Soufflé Alla Vaniglia (2)

Ricette simili

- Crostata Di Pinoli
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Crostata Alle Mandorle
- Torta Sabbiosa (2)
- Crostata Al Limone (2)

Soufflé Alla Vaniglia (2)

Dolce a base di vaniglia

Ricetta

Il soufflé alla vaniglia è la ricetta base che serve per tutte le varianti con altri sapori. In una casseruola versate poco più della metà del latte, unite lo zucchero, un pizzico di sale e portate a bollore.
Ritirate, aggiungete la stecca di vaniglia, lasciate riposare per un quarto d'ora e togliete la stecca. In una casseruola mettete la farina, diluitela con alcuni cucchiai del restante latte freddo e piano piano aggiungete il latte caldo.
Ponete sul fuoco e lasciate bollire per 2-3 minuti, mescolando.
Dovete ottenere un impasto fluido. Lasciatelo raffreddare un po'. Sempre mescolando incorporatevi un tuorlo alla volta, poi un pezzettino di burro e, infine, quando il composto è freddo, l'albume montato a neve soda.
Versate il composto in uno stampo da soufflé imburrato e spolverizzato di zucchero, ma riempitelo solo poco oltre la metà.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.

Ingredienti per 6 persone

- 20 cl di latte
- 50g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 35g di farina
- burro
- 3 uova intere
- 1 albume d'uovo
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Soufflé Alla Vaniglia

Ricette simili

- Crema Quattro Cantoni
- Crostata Di Ricotta (2)
- Latte Alla Portoghese
- Creme Caramel (4)
- Creme Caramel

Soufflé Alle Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Sbucciate le banane e frullatele con il liquore.
Versate il latte in un pentolino, unite il burro e portate a bollore.
Aggiungete poco alla volta la farina e lavorate con il mestolo finché la pasta si stacca dalle pareti della pentola.
Togliete dal fuoco, incorporate al composto un tuorlo alla volta, quindi unite il frullato di banane e poi tre albumi montati a neve ben soda.
Imburrate bene uno stampo, versatevi il composto e cuocete in forno caldo a 170 gradi per circa 20/25 minuti.
Sformate, cospargete di zucchero a velo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 banane
- 4 uova
- 10 cl di latte
- 50g di burro
- 50g di farina
- kirsch
- burro
- zucchero a velo

Ricette simili

- Frittelle Di Frutta Allo Champagne
- Crepes Alle Banane
- Torta Alcazar
- Torta Di Sfoglia Alla Frutta
- Corona Di Francoforte

Soufflé Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Frullate le fragole dopo averle private del picciuolo, aggiungete 100 g di zucchero.
Imburrate l'interno di uno stampo da soufflé e cospargetelo di zucchero semolato.
Regolate il forno a 175 gradi.
Montate le chiare e aggiungetevi i 50 g di zucchero rimasti, continuando a montare finché la meringa sia molto compatta.
Versate un po' di meringa nella purea di fragole, mescolate bene, quindi aggiungete la purea di fragole alla restante meringa; incorporate delicatamente il composto. Versatelo a cucchiaiate nello stampo preparato, riempiendolo fino all'orlo, e cuocetelo nel forno preriscaldato per 45 minuti. Cospargetene la superficie con zucchero a velo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fragole
- 150g di zucchero
- 5 albumi d'uovo
- zucchero a velo

Ricette simili

- Cestini Di Meringhe
- Panna Cotta Con Frullato Di Fragole
- Torta Alcazar
- Pesche Gratinate
- Strudel D'uva

Soufflé Alle Nocciole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Tagliate a dadi i panini dopo averne tolto la crosta, lasciateli a mollo nel latte finché diventano morbidi, spremeteli per bene e passateli nel colino.
Mescolate il burro e la metà dello zucchero con lo zucchero vanigliato, il rum, la buccia di limone grattugiata, la cannella e i tuorli d'uovo finché si forma una schiuma.
Amalgamate i panini, battete a neve il bianco d'uovo con la parte rimanente dello zucchero e amalgamate.
Mescolate infine le nocciole, il pangrattato e la farina ed amalgamate.
Versate la pasta così ottenuta nello stampo, dopo averlo imburrato e infarinato, e cuocete nel forno per circa 40 minuti a 180 gradi.
Fate le porzioni, zuccherate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 panini del giorno precedente
- 15 cl di latte
- 55g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 limone (scorza)
- zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di rum
- 1 presa di cannella
- 4 albumi d'uovo
- 55g di nocciole grattugiate
- 20g di pangrattato
- 8g di farina
- per lo stampo:
- burro
- farina

Ricette simili

- Strudel D'uva
- Pastiera (3)
- Torta Meringata All'arancia
- Crostata Meringata Al Limone
- Treccia Alle Nocciole

Soufflé Caldo Al Grand Marnier

Dolce a base di grand marnier cordon rouge

Ricetta

Zuccherare il latte e metterlo a bollire lentamente. A parte, mescolare il burro ammorbidito con la farina, quindi versarci sopra, poco alla volta, il latte ottenendone una crema consistente.
Togliere momentaneamente dal fuoco e aggiungere il Grand Marnier, quindi lavorare il composto unendo i rossi d'uovo, uno alla volta, incorporandoli bene.
Sbattere gli albumi a neve ferma e aggiungerli al composto, con molta delicatezza.
Versare il composto in uno stampo adatto per soufflé, imburrato leggermente e ripassato con lo zucchero.
Fare cuocere a fuoco medio per 25 minuti, senza aprire lo stampo.
Togliere dal fuoco e servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di latte
- 150g di zucchero
- 50g di burro
- 50g di farina
- 5 cl di grand marnier cordon rouge
- 5 tuorli d'uovo
- 7 albumi d'uovo

Ricette simili

- Soufflé Ghiacciato
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Tronchetto Meringato
- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella
- Trionfo Di Amarena

Soufflé Con Zabaglione

Dolce a base di zabaglioni

Ricetta

Spruzzate i savoiardi con il Marsala e foderatevi uno stampo da soufflé.
Sbucciate le pesche, tagliatele a dadi e cuoceteli per pochi minuti con un cucchiaio d'acqua.
Sgocciolate e distribuite la dadolata sopra i savoiardi.
Preparate lo zabaglione.
Fate bollire poco più della metà del latte con lo zucchero e un pizzico di sale.
Amalgamate nel restante latte la farina mescolando e poi versate il composto nel latte caldo.
Fate bollire 2-3 minuti sempre girando fino a ottenere un composto fluido. Lasciatelo raffreddare e incorporatelo allo zabaglione.
Montate gli albumi a neve soda e incorporateli delicatamente allo zabaglione, versate il tutto sulle pesche.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa mezz'ora.
Sfornate, servite subito nello stesso recipiente.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di biscotti savoiardi
- 250g di pesche
- 50g di zucchero
- 35g di farina
- 1 bicchiere di latte
- zabaglione
- vino marsala
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Zuppa Inglese Casalinga
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata
- Zuppa Inglese (5)
- Pesche Allo Zabaglione (3)
- Charlotte Estiva

Soufflé D'autunno

Dolce a base di castagne

Ricetta

Mettere a bagno le castagne per 1 notte. Coprirle di latte, unire un po' di finocchietto, poco sale e cuocere finché saranno disfatte.
Cuocere le mele per 20 minuti con 3 cucchiai di zucchero.
Passare mele e castagne e cuocerle per 10' con 60 g di burro fuso, miele, maraschino e vaniglina. Fuori dal fuoco incorporare i tuorli d'uovo, l'uvetta e gli albumi a neve.
Versare in stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di castagne secche
- 3 mele
- zucchero
- 2 cucchiai di miele
- 2 cucchiai di maraschino
- latte
- burro
- 50g di uvetta sultanina
- finocchietto selvatico
- 4 uova
- sale
- 1 bustina di vaniglina

Ricette simili

- Budino Tiepido Di Semolino E Mele
- Torta Rustica
- Omelette Con Frutta Secca
- Torta Al Limone (6)
- Frittata Di Mele

Soufflé Della Befana

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Tritare grossolanamente il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria, coperto.
Aggiungere il caffè e gli albumi montati a neve fermissima con un pizzico di sale. Lasciar riposare per 10 minuti.
Montare la panna con lo zucchero e unirla al composto di cioccolato.
Distribuire in 4 coppe individuali e tenere in frigo per almeno 1 ora. Prima di servire decorare ogn coppa con un marron glacé.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 150g di panna da montare
- 2 albumi d'uovo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 tazzina di caffè forte
- 1 pizzico di sale
- 4 marrons glacés

Ricette simili

- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Millestrati Al Cioccolato
- Coppe Del Volga
- Bavarese Di Marrons Glacés
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni

Soufflé Di Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Ungere uno stampo da soufflé e foderarlo con carta oleata.
Lavare e asciugare i lamponi poi frullarli.
Versare il frullato in una ciotola, unire lo zucchero e incorporarvi la panna montata mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla.
Versare il composto nello stampo e porre in freezer per 3 ore. Prima di servirlo togliere la carta oleata delicatamente per non rompere il dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di lamponi
- 200g di zucchero a velo
- 350g di panna montata
- burro

Ricette simili

- Cestino Con I Frutti Di Bosco
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco
- Pesche Gratinate
- Torta Sbronza Irlandese

Soufflé Di Limone

Dolce a base di limone

Ricetta

Diluire la farina con il latte e farla addensare a fuoco basso.
Unire il miele e farlo sciogliere bene.
Levare dal fuoco il composto e farlo raffreddare.
Aggiungere i 3 tuorli, 2 cucchiai di succo di limone e la scorza grattugiata finemente.
Montare a neve fermissima gli albumi e incorporarli al composto.
Versare il tutto in uno stampo da soufflé imburrato e infornare a 180 gradi per 30 minuti.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina integrale
- 40 cl di latte
- 150g di miele
- 2 cucchiai di succo di limone
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 1 burro

Ricette simili

- Torta Meringata All'arancia
- Pionono
- Pastiera (3)
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Soufflé Di Luisella

Dolce a base di latte

Ricetta

Sbucciate la mandorle, asciugatele e pestatele finissime con una cucchiaiata di zucchero.
Fate una besciamella con la farina, il burro ed il latte caldo. Prima di togliere dal fuoco aggiungete le mandorle, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Raffreddata la miscela unitevi le uova (prima i rossi e poi le chiare montate), ungete di burro uno stampo e versatevi la massa che farete cuocere al forno. Si serve caldo nel tegame.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di latte
- 80g di zucchero
- 70g di farina
- 50g di burro
- 30g di mandorle
- 3 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Ricette simili

- Panettone Di Dresda
- Torta Di Carote (5)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Trancio Al Cioccolato
- Torta Sbronza Irlandese

Soufflé Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Preparare una besciamella con 50 g di burro, 60 g di farina, 50 cl di latte caldo.
Tostare le mandorle nel forno a 180 gradi, tagliarle quando saranno imbiondite e tritarle finemente.Quando la besciamella sarà intiepidita unire le mandorle, i tuorli, il cacao in polvere, lo zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno. Infine, incorporare gli albumi montati a neve ben soda.
Imburrare uno stampo con bordi alti, versare il composto e mettere in forno a 180 gradi per 40 minut circa.

Ingredienti per 4 persone

- 70g di burro
- 60g di farina
- 50 cl di latte
- 2 uova
- 80g di zucchero
- 200g di mandorle sbucciate
- 30g di cacao
- 1 bustina di lievito per dolci

Ricette simili

- Rombi Aromatici
- Pandolce Ai Semi Di Papavero
- Torta Di Mele E Mandorle
- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Biscotti Con Le Gocce

Soufflé Di Pesche E Yogurth

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Sbucciate le pesche, frullatele e mettetele in un pentolino a cuocere con lo zucchero per 10 minuti.
Togliete la scorza al pancarré e sbriciolate la mollica in una ciotola, poi intridetela con lo yogurth.
Montate a neve ferma le chiare d'uovo con un pizzico di zucchero, quindi amalgamate la crema di pesche ben raffreddata.
Riempite il fondo di una forma da soufflé con il pane allo yogurth.
Coprite con l'impasto di pesche e albumi d'uovo.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di polpa di pesche gialle
- 2 fette di pancarré
- 80g di yogurth
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 albumi d'uovo

Ricette simili

- Pesche Gratinate
- Pesche Ripiene (2)
- Mousse Di Cioccolato Bianco
- Pesche Ripiene (3)
- Budino Alle Pesche

Soufflé Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

In una casseruola portate ad ebollizione il latte con metà dello zucchero e la stecca di vaniglia, quindi unitevi la fecola e la farina, già setacciate e mescolate con poco latte.
Fate bollire ancora per qualche istante, poi levate il recipiente dal fuoco e togliete la stecca di vaniglia.
Incorporate al composto di latte e farina i tuorli, la ricotta ben sgocciolata e passata al setaccio e l'uvetta messa a bagno nel rum, scolata e strizzata. In una ciotola montate a neve gli albumi con il resto dello zucchero ed incorporateli al composto di ricotta.
Trasferite quest'ultimo in una pirofila da soufflé imburrata e cosparsa di zucchero, e lisciate la superficie.
Fate cuocere il dolce a bagnomaria nel forno preriscaldato (200 gradi) per 45 minuti, facendo attenzione che l'acqua del bagnomaria arrivi almeno a metà dell'altezza della pirofila.
Servite il soufflé appena tolto dal forno.

Ingredienti per 6 persone

- 25 cl di latte
- 120g di zucchero
- 1/2 stecca di vaniglia
- 20g di farina
- 20g di fecola di patate
- 5 tuorli d'uovo
- 300g di ricotta
- 80g di uvetta sultanina
- 2 cl di rum
- 5 albumi d'uovo
- burro per la pirofila
- zucchero per la pirofila

Ricette simili

- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Savoiardi
- Omelette Soufflé
- Bohmische Kolatschen
- Pezzetti Di Omelette Con Uvetta E Prugne Cotte

Soufflé Di Riso

Dolce a base di riso

Ricetta

Cuocere il riso nel latte per 40 minuti a fuoco basso.
Dividere i tuorli dagli albumi.
Salare poco il riso e incorporarvi lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e i tuorli.
Aspettare che il composto sia freddo e poi unire gli albumi montati a neve soda.
Mettere il tutto in uno stampo imburrato e infornare a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di riso originario
- 20 cl di latte
- 180g di zucchero di canna
- 4 uova
- scorza di limone
- burro
- sale

Ricette simili

- Budino Di Riso Alle Pere
- Torta Di Ricotta (6)
- Crostata Di Albicocche Alle Mandorle
- Budino Di Riso (7)
- Torta Di Riso E Mandorle

Soufflé Dolce Alla Vaniglia

Dolce a base di uova

Ricetta

Diluite il latte condensato con l'acqua tiepida.
Preparate una besciamella dolce, facendo cuocere sul fuoco la farina sciolta nel latte, il burro e l'odore di vaniglia; fatela piuttosto densa e lasciatela raffreddare rigirando di tanto in tanto perché non formi la crosta.
Mettete in una terrina i tuorli delle uova e girateli adagio, senza sbattere, aggiungendo poi la besciamella.
Continuate a girare fino a che il composto non sarà lucido e omogeneo.
Battete a neve i bianchi delle uova, aggiungete anche questi alla besciamella. Per non farli 'scendere' abbiate l'attenzione di non mescolarli, ma di incorporarli al composto con un movimento da sotto in su.
Preparate uno stampo da soufflé bene imburrato (o anche stampini individuali) e infornate in forno già caldo.
Lasciate cuocere per 20 minuti-mezz'ora senza aprire il forno. Va servito appena sfornato.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 barattolo di latte condensato zuccherato
- 50 cl di acqua tiepida
- 2 cucchiai di farina
- burro
- 6 uova
- odore di vaniglia (o odore di cannella)

Ricette simili

- Torta Di Ricotta (7)
- Dolce Torino
- Bavarese Al Limone (2)
- Uva Sotto Spirito (3)
- Ciliegie Sotto Spirito (2)

Soufflé Freddo Al Cointreau

Dolce a base di cointreau

Ricetta

In una casseruola lavorate a spuma i tuorli con metà dello zucchero, poi unite la colla di pesce, fatta ammorbidire in acqua fredda e strizzata, mettete il recipiente in un bagnomaria e mescolate il composto fino a quando sarà diventato denso. A questo punto togliete la casseruola dal bagnomaria e aggiungete al composto il succo d'arancia filtrato e il liquore, quindi mettetelo nel frigorifero per circa mezz'ora. In una terrina montate a neve gli albumi con il resto dello zucchero e incorporateli delicatamente al composto di tuorli ormai freddo, quindi aggiungete anche la panna, montata ben soda.
Rivestite con una striscia di carta il bordo esterno di uno stampo da soufflé della capacità di 1,2 l, e versatevi dentro il composto preparato, quindi ponete il recipiente nel freezer fino a quando il dolce s sarà rassodato. Prima di servire cospargete con il cacao.

Ingredienti per 10 persone

- 8 tuorli d'uovo
- 250g di zucchero
- 3 fogli di colla di pesce
- 30 cl di spremuta d'arancia
- 2 cl di cointreau
- 4 albumi d'uovo
- 35 cl di panna
- 2 cucchiai di cacao in polvere

Ricette simili

- Latte In Piedi (2)
- Soufflé Freddo All'arancia
- Vacherin Allo Zenzero Con Salsa All'arancia
- Mousse Di Cioccolato Bianco
- Crema Allo Zenzero

Soufflé Freddo All'arancia

Dolce a base di succo d'arancia

Ricetta

In una casseruola lavorate a spuma i tuorli e 60 g di zucchero, servendovi di una frusta.
Unite la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, e fate scaldare i composto a bagnomaria continuando a mescolate con un cucchiaio di legno, fino a quando sarà diventato denso.
Togliete dal fuoco e incorporate il succo d'arancia filtrato e il liquore, quindi trasferite il composto in una terrina e mettetelo in frigorifero per 30 minuti.
Montate a neve gli albumi con 60 g di zucchero e incorporateli alla crema ormai fredda, quindi montate anche la panna con il resto dello zucchero e unite anch'essa alla crema.
Coprite il bordo di quattro piccole pirofile da soufflé con una striscia doppia di carta pergamena, in modo che questa sporga di circa 3 cm sopra il bordo stesso, quindi distribuite nei recipienti il composto preparato.
Riducete la scorza d'arancia a listerelle, scottatele brevemente in acqua bollente, quindi tritatele e cospargetele sulla superficie dei soufflé.
Fate raffreddare i dolci nel freezer per 4-5 ore, dopodichè togliete delicatamente la striscia di carta, ponete ogni stampo in un piattino insieme ai mandarini cinesi tagliati a metà e alle rosette di meringa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 2 fogli di colla di pesce
- 15 cl di succo d'arancia
- 2 cl di liquore all'arancia
- 2 albumi d'uovo
- 12 cl di panna
- 3 arance (scorza)
- per guarnire:
- alcune di rosette di meringa
- alcuni di mandarini

Ricette simili

- Vacherin Allo Zenzero Con Salsa All'arancia
- Crema Di Sciroppo D'acero
- Mousse Di Mandarini
- Bavarese Orange
- Crepes Farcite Ai Mandarini Cinesi

Soufflé Gelato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti ed il burro.
Sbattere 2 tuorli e 1 uovo intero con lo zucchero, versare il whisky, unire questo composto al cioccolato freddo e incorporare la panna.
Foderare il bordo di uno stampo da soufflé con una striscia di carta oleata, versarvi il composto e mettere in freezer per 3 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 100g di zucchero a velo
- 250g di panna montata
- 50g di burro
- 3 uova
- 1 bicchierino di whisky

Varianti

- Soufflé Gelato Agli Amaretti
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Dobos Al Caffè
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Monte Bianco (7)
- Rotolo Ai Due Cioccolati

Soufflé Gelato Agli Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero a spuma. Unirvi la fecola di patate, stemperare il tutto con il latte, versare il miscuglio in una casseruola e lasciarlo cuocere piano, mescolando di continuo fino ad ottenere una crema densa. Lasciar raffreddare.
Unire alla crema gli amaretti sbriciolati e mischiati al liquore.
Rimescolare, unire gli albumi a neve e la panna montata, versare il dolce in uno stampo da soufflé e mettere in freezer per circa 2 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 75 cl di latte
- 150g di biscotti amaretti
- 70g di fecola di patate
- 1 bicchierino di grand marnier
- 25 cl di panna montata
- zucchero

Ricette simili

- Dolce Gelato
- Mousse Di Amaretti
- Crema Al Cioccolato (2)
- Zuccotto
- Charlotte All'arancia

Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Frullate le fragole e i lamponi con il liquore, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata, fino a ottenere un purè liscio e gonfio.
Versate il composto in una ciotola, aggiungete la colla di pesce sciolta a bagnomaria, la panna montata; mescolate con cura dall'alto al basso.
Rialzate il bordo di uno stampo da soufflé con una striscia di carta oleata alta 4 cm, fissatela con lo scotch.
Versate il passato nello stampo e ponete in freezer per 3 ore.
Estraete il gelato, togliete la carta e decorate la superficie con i lamponi interi e ciuffetti di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lamponi
- 200g di fragole
- 175g di zucchero
- 1/2 bicchierino di liquore alle fragole
- 1/2 di limone
- 50 cl di panna montata
- 3 fogli di colla di pesce
- per guarnire:
- alcuni di lamponi
- alcuni ciuffetti di panna montata

Ricette simili

- Charlotte Ai Frutti Di Bosco
- Charlotte Di Fragole
- Torta Monia
- Bavarese Alle Fragole (3)
- Gelato Di Riso

Soufflé Ghiacciato

Dolce a base di grand marnier

Ricetta

Porre i tuorli e lo zucchero in una casseruola, sbatterli alcuni minuti poi unire 1 bicchierino di liquore e cuocere a bagnomaria a fuoco basso.
Mescolare sempre finché il composto sarà raddoppiato di volume.
Levare dal fuoco e raffreddare mescolando.
Unire il resto del liquore, gli albumi montati a neve sodissima, la panna e amalgamare delicatamente.
Versare il soufflé in uno stampo e porlo in freezer per 2 ore prima di servire. Per sformarlo immergere lo stampo pochi istanti in acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 2 bicchierini di grand marnier
- 100g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 25 cl di panna montata

Varianti

- Soufflé Ghiacciato Alla Menta E Cioccolato

Ricette simili

- Pesche Gratinate
- Soufflé Caldo Al Grand Marnier
- Mousse Di Amaretti
- Tronchetto Meringato
- Panettoncino Variegato Con Idea Di Nutella

Soufflé Ghiacciato Alla Menta E Cioccolato

Dolce a base di menta

Ricetta

Grattugiate finemente il cioccolato.
Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale; montate fermissima anche la panna.
Setacciate lo zucchero a velo sulla panna e incorporatelo delicatamente rovesciando la massa dal basso verso l'alto per non smontarla.
Incorporate alla panna anche lo sciroppo di menta, quindi gli albumi ed il cioccolato grattugiato.
Suddividete il composto in 4 piccole pirofile individuali e mettetele in freezer per circa 3/4 d'ora o fino a quando non si sarà rassodato ma non ghiacciato.
Servite il soufflé nelle stesse pirofile.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di panna da montare
- 3 albumi d'uovo
- 10 cucchiai di zucchero a velo
- 3 cucchiai di sciroppo di menta
- 50g di cioccolato fondente
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Semifreddo Meringato Di Castagne Al Rum
- Mousse Alla Menta
- Semifreddo Alla Crema Di Marroni
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato

Soufflé Viennese

Dolce a base di pancarré

Ricetta

Le dosi indicate servono per una pirofila ovale lunga circa 32 cm.
Fate scaldare lo strutto in un tegame e rosolatevi le fette di pancarré a fuoco dolce fino a quando saranno ben dorate da entrambi i lati.
Formate uno strato di pane sul fondo di una pirofila, spalmatevi sopra la marmellata e coprite con le fette rimaste.
Versate lentamente nella pirofila tutto il vin brulè caldo, in modo che il pane lo assorba completamente.
Preparate un composto di albumi, tuorli, zucchero e farina procedendo come indicato nella ricetta del Salzburger Nockerln, quindi distribuitelo a mucchietti sul pane, servendovi di una spatola.
Fate cuocere il dolce nel forno (180 gradi) per circa 10 minuti, in modo che la superficie risulti ben dorata.
Sfornate il dolce, cospargetelo con zucchero a velo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 2 cucchiai di strutto
- 6 fette di pancarré
- 100g di marmellata di mirtilli rossi
- 25 cl di vino brulè
- 4 albumi d'uovo
- 50g di zucchero a velo
- 4 tuorli d'uovo
- 40g di farina

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Torta Alcazar
- Torta Di Ricotta Con Mirtilli Rossi
- Crostata Meringata Al Limone
- Torta Meringata All'arancia

Spaghettata Di Gelato

Dolce a base di gelato alla vaniglia

Ricetta

Cuocere le ciliegie snocciolate in una casseruola con 1 bicchiere di vino, lo zucchero, il miele, la cannella, i chiodi di garofano, le scorze e il succo di limone per circa 15 minuti.
Mettere nel freezer 4 piattini da dessert.
Scolare le ciliegie dallo sciroppo e far restringere quest'ultimo a fuoco medio.
Mettere il gelato nello schiacciapatate e farlo scendere sotto forma di spaghetti sui piattini; disporvi intorno le ciliegie e cospargere tutto con lo sciroppo freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gelato alla vaniglia
- 500g di ciliegie
- zucchero
- miele
- limone (succo e scorzette)
- 1 bicchiere di vino bianco
- cannella a stecca
- chiodi di garofano

Ricette simili

- Ciliegie Sott'aceto
- Meringhe Alle Fragole
- Ciliegie Al Vino Con Gelato
- Ciliegie Alla Crema
- Baklavas

Spaghetti Di Castagne Nelle Coppette

Dolce a base di castagne

Ricetta

Distribuite nelle coppette la crema inglese fredda.
Riducete le castagne lesse in purè, passandole al mixer, amalgamatele con 3 cucchiaiate di rum e, subito, dopo passate il composto al passapatate, facendo cadere gli 'spaghetti' direttamente nelle coppette, sopra la crema inglese.
Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in un pentolino, aggiungetevi 150 g di acqua, un pizzichino di sale, portate su fuoco moderato e, mescolando, lasciate sciogliere il cioccolato fino a ottenere una salsina semidensa; versatela a filo sugli spaghetti di castagne quindi portate subito le coppette in tavola.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di crema inglese
- 400g di castagne lesse
- 100g di cioccolato fondente
- rum
- sale

Ricette simili

- Salsa Fredda Al Cioccolato
- Tronco Di Natale
- Mousse Di Castagne
- Charlotte Al Ribes
- Torta Di Castagne

Speziatini

Dolce a base di germe di grano

Ricetta

Le dosi sono per 32 biscottini.

Mettete in una ciotola il germe di grano, la farina bianca setacciata, quella gialla, lo zucchero, un pizzico di cannella, una grattatina di noce moscata e un pizzico di sale.

Mescolate bene gli ingredienti indi fate la fontana, ponetevi al centro dell'uovo intero e il burro ammorbidito ed a pezzettini, impastando tutto alla perfezione.

Mettete l'impasto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia e su una placca imburrata e infarinata deponete 32 ciuffetti di composto grossi pressappoco quanto una ciliegia e un poco distanziati. Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 12': staccateli subito dalla placca e fateli raffreddare su carta da cucina.

Ingredienti per 8 persone

- 40g di germe di grano
- 40g di farina bianca 00
- 40g di farina gialla fina
- 40g di zucchero semolato
- 30g di burro freschissimo
- 1 uovo
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- per la placca:
- poco di burro
- poca di farina bianca

Ricette simili

- Nocciolini
- Moretti
- Quadretti
- Mandorlini
- Semolini

Spicchi D'arancia Caramellati

Dolce a base di arance

Ricetta

Dividete le arance a spicchi.
Portate a bollore acqua e zucchero e appena il composto prende un bel colore marrone (ma non bruciato!) immergetevi velocemente gli spicchi d'arancia tenendoli infilati sulla punta di uno stecchino di legno.
Lasciate sgocciolare lo zucchero in eccedenza; posate gli spicchi su una gratella in modo che l'aria circoli bene e possa asciugarli uniformemente. Prima di togliere gli spicchi dalla gratella assicuratevi che il rivestimento di caramello sia ben solidificato, altrimenti rischiate di sciupare tutto il lavoro.
Disponete a fiore su un piatto.

Ingredienti per 6 persone

- 4 arance grandi
- 600g di zucchero
- 5 cucchiai di acqua

Ricette simili

- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Marmellata Di Pompelmi E Arance
- Coppe All'arancia
- Macedonia Autunnale
- Crema Alle Arance

Spiedini Di Frutta

Dolce a base di datteri

Ricetta

Affettare la banana, cospargerla di zucchero e irrorarla con succo di limone.
Snocciolare i datteri, mettere a bagno albicocche, fichi e prugne. Quando saranno morbidi, asciugarli e metterli a macerare nel liquore per 30 minuti. Predisporre 8 spiedini di legno e suddividervi gli ingredienti, dopo aver diviso a spicchi il mandarino e tagliato a fette il kiwi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 datteri freschi
- 1 banana grande
- 2 kiwi
- 1 mandarino
- 8 prugne secche snocciolate
- 8 albicocche secche snocciolate
- 8 fichi secchi
- zucchero
- 1 limone
- liquore dolce

Varianti

- Spiedini Di Frutta (2)
- Spiedini Di Frutta (4)
- Spiedini Di Frutta (5)

Ricette simili

- Marmellata Di Frutta Secca
- Crema Alla Frutta
- Ananas Con Macedonia
- Vino Caldo Con Frutta
- Vino Caldo Alla Frutta

Spiedini Di Frutta (2)

Dolce a base di vino spumante

Ricetta

Lavare e asciugare la frutta, tagliarla a spicchi, fette o dadini a seconda delle dimensioni.
Infilare i pezzi di frutta su spiedini di legno. Grigliarli per pochi minuti a calore vivace, bagnandoli cor
un po' di vino spumante. Prima di servire guarnire con menta e miele liquido.

Ingredienti per 4 persone

- frutta di stagione non sugosa
- frutta esotica non sugosa
- alcune foglie di menta
- vino spumante
- miele

Varianti

- Spiedini Di Frutta
- Spiedini Di Frutta (4)
- Spiedini Di Frutta (5)

Ricette simili

- Pesche, Vino E Zucchero
- Superghiacciolo Alla Frutta
- Passoca Di Banane Con Frutta
- Torta Di Frutta
- Coppa Esotica Alla Granatina

Spiedini Di Frutta (4)

Dolce a base di banane

Ricetta

Procurarsi 12 stuzzicadenti di legno.
Lavare e sbucciare la frutta, tagliare le banane a rondelle e le mele a cubetti di circa 2 cm, se le fragole sono piccole lasciarle intere altrimenti tagliarle a metà.
Prendere uno stuzzicadente e infilare la frutta con fantasia.
Appoggiare ogni spiedino su un piatto rotondo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 banane mature
- 2 mele delizia
- 2 pere di stagione
- 12 di fragole piccole (o 6 fragole grandi)

Varianti

- Spiedini Di Frutta
- Spiedini Di Frutta (2)
- Spiedini Di Frutta (5)

Ricette simili

- Crema Fredda Alle Fragole
- Crostata Di Fragole E Panna
- Spumone Di Fragole
- Pere Alla Salsa
- Coppe Primavera (2)

Spiedini Di Frutta (5)

Dolce a base di frutta fresca mista

Ricetta

Procurarsi alcuni spiedini di legno.
Sbucciare la frutta, tagliarla a dadini non troppo piccoli e infilarla negli spiedini alternando i tipi di frutta.
Preparare un caramello mettendo lo zucchero in un pentolino con 4 cucchiai di acqua e cuocerlo a fuoco medio finché lo zucchero sarà fuso e il caramello dorato. Disporre gli spiedini su carta da forno e irrorarli con il caramello su tutti i lati. Prima di servirli attendere che il caramello si sia indurito perfettamente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di frutta fresca mista
- 200g di zucchero
- 4 cucchiai di acqua

Varianti

- Spiedini Di Frutta
- Spiedini Di Frutta (2)
- Spiedini Di Frutta (4)

Ricette simili

- Corona Alla Frutta
- Crostata Di Frutta Fresca
- Frutta In Sciroppo
- Cassata Alla Siciliana (2)
- Charlotte Geraldine

Splendida Torta Maria

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente.
Tostate leggermente le mandorle in forno, fatele raffreddare e tritatele insieme a un cucchiaio di zucchero. In una casseruolina fate fondere a bagnomaria i dadi di cioccolato, mescolate, amalgamate con cura e lasciate raffreddare. In una larga ciotola lavorate a lungo l'uovo intero e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Incorporatevi il burro a pezzetti poco per volta lavorando a lungo con pazienza (non usate burro fuso perché la torta non viene bene) e poi unite il cioccolato fuso freddo.
Montate a neve soda i sei albumi e poi incorporatevi le mandorle tritate, la vaniglina, la fecola e mescolate il tutto con delicatezza.
Amalgamate lentamente dall'alto verso il basso il composto di albumi con quello di cioccolata e versatelo in una tortiera apribile larga 26 centimetri e foderata con carta da forno.
Cuocete in forno preriscaldato a 150 gradi per un'ora e un quarto. Se occorre diminuite il calore l'ultimo quarto d'ora.
Fate raffreddare.
Sformate sul piatto da portata e servite questa squisita torta cosparsa con lo zucchero a velo. Vini di accompagnamento: la notevole tannicità del cioccolato contrasta con tutti i vini, rendendoli allappanti. Provocante e piacevole sarà l'abbinamento con il Vermouth rosso o con il Barolo chinato; eccellente con tutti i rum.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di cioccolato fondente a dadi
- 250g di burro
- 250g di mandorle pelate
- 200g di zucchero
- 1 uovo
- 4 tuorli d'uovo
- 6 albumi
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 bustina di vaniglina
- zucchero a velo

Ricette simili

- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Torta Casalinga Di Zucca
- Bacetti Di Nina
- Crema Al Cioccolato (2)

Sponge Cake

Dolce a base di panna montata

Ricetta

Lavorare i tuorli insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa, indi unirvi uno alla volta 2 cucchiai di succo di limone, la scorza gialla grattugiata di mezzo limone, un pizzichino di sale.
Rimescolare bene e amalgamare, poi unirvi la farina fatta cadere a pioggia insieme al lievito.
Amalgamare ancora.
Sbattere a parte a neve ben soda (con un pizzico di sale) gli albumi, aggiungerne una metà all'impasto mescolando delicatamente per incorporarla; unire l'altra metà sempre con molta delicatezza e, dopo l'ultima rimescolata, versare l'impasto nella tortiera già unta e passare al forno a calore molto moderato per un'ora circa. Raffreddato il dolce nel suo stampo, sformarlo, tagliarlo in due parti orizzontalmente e farcire con la panna montata piuttosto densa.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina tipo 00
- 3 uova
- 200g di panna montata
- 1 limone
- 1/2 bustina di lievito
- zucchero
- sale

Ricette simili

- Ferratelle Con Ricotta E Zafferano Ai Frutti Di Bosco
- Ciambellone Nero Con Panna Montata
- Torta Al Limone (8)
- Torta Corcovado
- Torta Di Marroni E Ananas

Spuma Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro, aggiungere, uno ad uno, i tuorli, lo zucchero, il rum e le chiare montate a neve e amalgamare bene.
Mettere il composto in frigorifero per circa 2 ore, decorare con la panna montata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 175g di cioccolato fondente
- 4 uova
- 30g di burro
- 80g di zucchero
- 1 cucchiaio di rum
- panna

Ricette simili

- Pavè Di Marroni
- Millestrati Al Cioccolato
- Tartufo Al Caffè
- Torta Di Ricotta Al Cioccolato
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni

Spuma Alla Cioccolata

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

A bagnomaria sbattere i tuorli con lo zucchero. Far bollire il latte e aggiungere le uova e lo zucchero.
Cuocere a fuoco bassissimo sino a quando la crema ispessisce. Far fondere la cioccolata in poco latte e aggiungere alla crema.
Frullare bene e passare.
Raffreddare subito mettendo il recipiente sopra del ghiaccio pestato. Prima dì servire aggiungere 5 dl di panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 50 cl di acqua
- 400g di cioccolata
- 50 cl di panna da montare

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera (3)
- Semifreddo Di Ricotta
- Torta Della Foresta Nera (4)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè

Spuma Di Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Sbucciate le banane e tagliatele a fettine; mettetele nel frullatore, per 1 minuto con il succo di limone, il ghiaccio tritato e lo zucchero. Aggiungeteci il latte e rifrullate per 1 minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 3 banane
- 1 limone
- 4 cucchiai di zucchero
- 2 bicchieri di latte
- 3 cucchiai di ghiaccio tritato

Ricette simili

- Frullato Di Pesche E Banane
- Frullato Di Frutta Mista (2)
- Coppe Gran Varietà
- Budino Di Banane (3)
- Affogato Alla Banana

Spuma Di Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Preparare il caffè, dolcificare con 60 g di zucchero e in metà di esso sciogliere il cioccolato. Nell'altra metà sciogliere la colla di pesce.
Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero rimasto, unire il latte a filo e cuocere la crema su fuoco basso.
Incorporare la colla di pesce e il cioccolato sciolto. Per ultimo unire la panna montata.
Versare la crema in una coppa e tenerla in frigorifero fino al momento di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di caffè in polvere
- 150g di cioccolato fondente
- 130g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 20 cl di latte
- 20 cl di panna
- 4 fogli di colla di pesce

Varianti

- Spuma Di Caffè (2)

Ricette simili

- Bavarese Ai Tre Colori
- Bavarese Al Caffè
- Bavarese Al Cioccolato (2)
- Charlotte Alla Marie-antoine
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione

Spuma Di Caffè (2)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Scaldate metà del caffè e sciogletevi metà zucchero; montate i tuorli con il restante zucchero e versatevi sopra il latte tiepido.
Cuocete a bagnomaria mescolando; quando il composto di addensa unite il resto del caffè. A crema è fredda amalgamate la panna montata e la gelatina bagnata e strizzata.
Versate in una coppa e tenete in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di caffè forte
- 150g di cioccolato amaro
- 150g di zucchero
- 6 uova
- 25 cl di latte
- 3 bicchieri di panna
- 3 fogli di gelatina

Varianti

- Spuma Di Caffè

Ricette simili

- Spumone Al Caffè
- Gelato Moka
- Soufflé A Caffè (2)
- Bavarese Moresco
- Bavarese Ai Tre Colori

Spuma Di Cioccolata

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

Spezzettare finemente le tavolette di cioccolata e lasciarle ammorbidire a bagnomaria, aggiungere poi la farina, lo zucchero, il burro e i tuorli lavorando bene l'impasto fino a che diventi omogeneo e liscio.
Montare gli albumi a neve e mescolarli delicatamente all'impasto.
Versare ora il miscuglio in uno stampo unto di burro e metterlo in forno molto caldo per 20 minuti. Lasciarlo raffreddare e poi metterlo in frigo.
Sformare il dolce e ricoprirlo con abbondante panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 175g di cioccolata in tavolette
- 70g di burro
- 70g di zucchero
- 2 cucchiai di farina
- abbondante di panna montata

Ricette simili

- Marquesa De Chocolate
- Torta Di Castagne (7)
- Purea Di Castagne
- Mele Fantasia (2)
- Certosini

Spuma Di Limone

Dolce a base di limoni

Ricetta

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 20 minuti.
Battere i tuorli a spuma con lo zucchero, aggiungere il succo filtrato e la scorza finemente grattugiata dei limoni e 2 cucchiai di acqua.
Sciogliere la colla di pesce a fuoco medio. Porre sul fuoco la crema di uova e limoni e cuocerla mescolando finché sarà addensata poi aggiungere la colla di pesce.
Mescolare velocemente e levare dal fuoco. Far intiepidire la crema e unirvi gli albumi montati a neve fermissima.
Versare in uno stampo umido e porre in frigo per 3 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova
- 2 limoni
- 75g di zucchero
- 3 fogli di colla di pesce

Varianti

- Spuma Di Limone (2)
- Spuma Di Limone Alla Salsa Calda Di Mirtilli

Ricette simili

- Crema Al Limone
- Dolce Soufflé Allo Zabaglione
- Bavarese Al Limone (2)
- Budino All'arancia E Limone
- Coppe Al Limone (2)

Spuma Di Limone (2)

Dolce a base di succo di limone

Ricetta

In una ciotola mettere il vino, il succo di limone, poca scorza e lo zucchero. Far riposare in frigo almeno 2 ore.
Levare la terrina dal frigo e unire al composto la panna ben fredda.
Montare con una frusta finché sarà diventato gonfio.
Dividere la spuma in 4 coppe e guarnire con i savoiardi.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 25 cl di panna fresca
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- poca di scorza di limone grattugiata
- 100g di zucchero
- biscotti savoiardi

Varianti

- Spuma Di Limone
- Spuma Di Limone Alla Salsa Calda Di Mirtilli

Ricette simili

- Coppe Alla Ricotta
- Coppa Ricca Alla Frutta
- Crescionda
- Charlotte Di Fragole
- Crema Alle Mandorle

Spuma Di Limone Alla Salsa Calda Di Mirtilli

Dolce a base di limoni

Ricetta

Spezzettate la colla di pesce, ponetela in una terrina e ricopritela in acqua fredda, quindi lasciatela riposare per 20 minuti.
Ponete i tuorli d'uovo nel vaso del frullatore elettrico, aggiungetevi lo zucchero, lasciate frullare fino a quando diventeranno spumosi, poi versate il composto in una terrina. Incorporatevi il succo dei 2 limoni (passato al colino), la scorza grattugiata (solo la parte gialla) e la colla di pesce in precedenza scolata, ben strizzata e fatta sciogliere a bagnomaria.
Rimescolate accuratamente con una frusta elastica ed infine amalgamatevi gli albumi montati a neve fermissima e la panna montata.
Versate la spuma in uno stampo da budino e ponete il recipiente in frigorifero per 3 ore.
Preparate la salsa di mirtilli: all'ultimo momento fate fondere il burro in una casseruola, unite l'amido di mais, rimescolate accuratamente, poi aggiungetevi i mirtilli, lo zucchero, il liquore e l'acqua calda.
Rimescolate di continuo su fuoco basso per 15 minuti.
Capovolgete la spuma di limone su un piatto rotondo da portata, decorate il bordo con le ciliegine candite alternate alle foglioline di cioccolato, quindi presentate in tavola il dolce accompagnato con la salsa di mirtilli calda servita a parte in salsiera.

Ingredienti per 4 persone

- 2 limoni grandi
- 2 fogli di colla di pesce
- 5 uova
- 100g di zucchero
- 25 cl di panna montata
- per la salsa:
- 200g di mirtilli surgelati
- 20g di burro
- 1 bicchierino di rum
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2 cucchiai di zucchero
- per guarnire:
- ciliegine candite
- foglie di cioccolato fondente

Ricette simili

- Bavarese Variegata
- Gelatina Di Mandorle
- Bavarese Al Cioccolato (2)
- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Bavarese Al Limone (2)

Spuma Di Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Passare al setaccio le albicocche tenendone 4 metà da parte.
Montare leggermente la panna e unirvi il mascarpone, lo zucchero in polvere e vanigliato, il passato di albicocche e il liquore.
Amalgamare bene, distribuire in coppette, spolverizzare di pistacchi, decorare con le mezze albicocche e mettere in frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 1 tazza di panna
- 1000g di albicocche
- 2 cucchiai di liquore all'albicocca
- 1 cucchiaio di zucchero in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di pistacchi pelati e tritati

Varianti

- Spuma Di Mascarpone (2)

Ricette simili

- Spumotto Di Mascarpone Ripieno Di Nutella
- Knodel Di Albicocche
- Torta Di Albicocche
- Bavarese Al Pistacchio
- Torta Allo Yogurth Con Albicocche

Spuma Di Mascarpone (2)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sgocciolare le albicocche del loro liquido di conservazione, metterne 4 metà da parte e passare le altre al setaccio.
Montare la panna in una terrina, unire il mascarpone, lo zucchero in polvere e quello vanigliato, il passato di albicocche e il liquore.
Amalgamare bene e distribuire il composto in 4 coppette.
Spolverizzare la superficie con i pistacchi, deporre al centro una 1/2 albicocca e mettere in frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 1 tazza di panna
- 800g di albicocche sciroppate
- 2 cucchiai di apricot brandy
- zucchero in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- pistacchi pelati e tritati

Varianti

- Spuma Di Mascarpone

Ricette simili

- Spumotto Di Mascarpone Ripieno Di Nutella
- Coppe Solaria
- Coppe Lorena
- Coppe Solaria (2)
- Pere In Crema

Spuma Di Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Pelare le mele e tagliarle a piccoli pezzi. Metterle in una casseruola con acqua a filo e cuocere a bollore vivace mescolando per 5-7 minuti, finché il liquido si è consumato.
Togliere dal fuoco e unire la scorza del limone e lo zucchero.
Passare il purè di mele nel frigorifero e prima di servirlo mescolarlo delicatamente con la panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mele renette
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 8 cucchiai di zucchero
- 150g di panna

Varianti

- Spuma Di Mele (2)
- Spuma Di Mele (3)

Ricette simili

- Marmellata Di Mele Renette
- Marmellata Di Mele (2)
- Dolci Di Mirandola
- Delizia Di Mele
- Crostata Di Mele (3)

Spuma Di Mele (2)

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e disporle in una pirofila. Cuocerle in forno caldo a 160 gradi per 20 minuti. Passarle al passaverdure.
Unire lo zucchero, la vaniglina e gli albumi leggermente sbattuti.
Lavorare il composto con una frusta per 20 minuti. Quando sarà diventato una spuma soffice suddividerlo in 4 coppette, guarnire con i biscottini e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mele renette
- 2 albumi d'uovo
- 200g di zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- per guarnire:
- biscotti lingue di gatto

Varianti

- Spuma Di Mele
- Spuma Di Mele (3)

Ricette simili

- Crema Di Ciliegie
- Coppe Del Volga
- Zabaglione Al Liquore Di Pera
- Coppa Lattemiele
- Crema Alle Fragole (3)

Spuma Di Mele (3)

Dolce a base di mele

Ricetta

Sceglie te delle mele di qualità morbida, togliete i semi e il torsolo, affettatele sottili e fatele cuocere con lo zucchero e tre cucchiaiate d'acqua. Di mano in mano che cuociono rimuovetele e poi passatele al setaccio.
Profumate la purea che ne risulta con un bicchiere di liquore dolce o forte secondo il gusto e aggiungetevi anche, mescolando con delicatezza e versandone poco alla volta, la panna montata.
Foderate con una carta bianca l'interno di uno stampo, versatevi il composto e pareggiate la superficie.
Mettete in fresco, possibilmente in ghiaccio, e lasciatela per circa due ore, non meno. Poi sformate, togliete con mano leggera la carta e servite spruzzando la superficie con un po' di liquore della medesima qualità che avete usato per il composto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mele
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 bicchierino di liquore maraschino
- 20 cl di panna montata

Varianti

- Spuma Di Mele
- Spuma Di Mele (2)

Ricette simili

- Mousse Di Cioccolato E Amaretti (2)
- Mousse Di Cioccolato E Amaretti
- Soufflé Gelato Di Lamponi E Fragole
- Dessert Al Finocchio
- Coppette Di Mele

Spuma Di Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Tagliare a fettine le pere, metterle in pentola, unire lo zucchero e cuocerle finché saranno tenerissime. Quindi frullarle, unire la panna e suddividere il composto in 4 coppe.
Servire decorando con i biscottini.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere grandi
- 100g di zucchero
- 200g di panna montata
- biscottini

Varianti

- Spuma Di Pere (2)

Ricette simili

- Pere Alla Panna
- Semifreddo Di Pere
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Coppe Di Pere Alla Panna
- Pere Gelato

Spuma Di Pere (2)

Dolce a base di pere

Ricetta

Sbucciare ed affettare le pere. Porle in una casseruola con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua. Cuocerle a fuoco basso finché saranno quasi sfatte. Lasciarle raffreddare poi frullarle.
Incorporare la panna e suddividere la spuma in 4 coppe. Decorarle con le lingue di gatto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere morbide grandi
- 100g di zucchero
- 200g di panna montata non zuccherata
- per decorare:
- biscotti lingue di gatto

Varianti

- Spuma Di Pere

Ricette simili

- Spumone Di Albicocche
- Orsetto
- Coppe Del Volga
- Zabaglione Al Liquore Di Pera
- Charlotte Di Ribes Nero

Spuma Di Ricotta Al Caffè

Dolce a base di ricotta

Ricetta

In una larga ciotola lavorate a lungo la ricotta con un mestolo di legno, poi amalgatevi la panna. Quando il composto ha raggiunto una consistenza omogenea unite il caffè, mescolate con cura in modo che il liquido venga perfettamente assorbito.
Aggiungete lo zucchero a velo.
Regolate il gusto dolce della crema a vostro piacere.
Distribuite in coppette di vetro, decorate con i chicchi di caffè, ponete almeno due ore in frigo e toglietele un quarto d'ora prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di ricotta
- 4 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di caffè forte
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- chicchi di caffè interi

Ricette simili

- Dolce Con Ricotta Al Caffè
- Mascarpone Al Caffè
- Charlotte Brasilia
- Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia
- Coppe Al Caffè

Spuma Di Ricotta All'arancia

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.
Scaldate il latte, poi, lontano dal fuoco, unite la gelatina ben strizzata.
Mescolate finché questa non si sarà sciolta completamente.
Lavorate la ricotta (deve essere a temperatura ambiente, quindi toglietela dal frigorifero un'ora prima) fino a renderla cremosa.
Montate la panna. A parte, montate a neve gli albumi incorporando, verso la fine, lo zucchero.
Lavate le arance e grattugiate la scorza di un solo frutto.
Spremete mezza arancia e filtrate il succo ottenuto.
Mescolate alla ricotta il latte con la gelatina, la panna montata, la scorza d'arancia, il succo ed eventualmente il rum.
Incorporate al composto gli albumi montati e versate in uno stampo liscio foderato di pellicola trasparente.
Livellate bene la superficie della spuma e trasferite in frigorifero per almeno quattro ore.
Sformate delicatamente la spuma sul piatto, eliminate la pellicola e guarnitela con la scorza di arancia rimasta tagliata a bastoncini corti e sottili.
Aggiungete una spolverizzata leggera di cacao e il cioccolato fondente grattugiato grossolanamente direttamente sul dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta morbida freschissima
- 15g di gelatina in fogli
- 70 cl di latte
- 10 cl di panna fresca
- 3 albumi d'uovo
- 60g di zucchero a velo
- 2 arance
- 50g di cioccolato fondente
- cacao in polvere
- 1 cucchiaio di rum (facoltativo)

Ricette simili

- Bavarese Moresco
- Mousse Ai Due Cioccolati Con Salsa Alla Menta
- Millestrati Al Cioccolato
- Mini Cheesecake Al Lime
- Palacinche Alla Gundel

Spuma Dolce-amara

Dolce a base di caffè

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero. Far scaldare il caffè con 2 cucchiai di liquore al caffè e il cioccolato da copertura, tagliuzzato.
Lasciare sciogliere il cioccolato, poi unire la crema a quella di uova, sbattendo bene.
Aggiungere gli albumi montati a neve e servire fresco, con i biscottini.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 5 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di caffè forte
- 2 cucchiai di liquore al caffè
- 100g di cioccolato da copertura
- biscottini

Ricette simili

- Torta Arabica
- Crema Al Caffè (2)
- Budino Di Caffè
- Gelato Moka
- Coppe Al Caffè

Spuma Fondente

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Montate i tuorli con metà zucchero e quando sono ben spumosi unite poco alla volta il marsala.
Ponete sul fuoco a fiamma bassa e continuando a mescolare lasciate che il composto diventi ben gonfio.
Aggiungete la colla di pesce bagnata e strizzata, mescolate bene, togliete dal fuoco.
Unite il resto dello zucchero, il cacao e fate raffreddare senza stancarvi di mescolare.
Amalgamate alla crema la panna montata e gli amaretti tritati.
Versate il composto in uno stampo oleato e tenete in frigo 5 ore.
Sformate e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 60g di cacao amaro
- 400g di panna montata
- 200g di zucchero
- 100g di biscotti amaretti
- 4 uova
- 2 fogli di colla di pesce
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- olio di mandorle

Ricette simili

- Torta Di Nocciole (3)
- Dolce Agli Amaretti
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata
- Spumone Di Lattemiele
- Segreto Della Dama

Spuma Fredda Di Vino

Dolce a base di vino rosso

Ricetta

Mettere in una pentola i tuorli di uovo, lo zucchero, il marsala, il vino e cuocere a bagnomaria sbattendo con un frullino sino ad ottenere una crema densa.
Aggiungere la colla di pesce ammollata.
Mescolare la crema fino a quando si raffredda. Disporla in coppe da spumante, lasciare che si consolidi e decorarla con panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 6 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 25 cl di vino marsala
- 50 cl di vino rosso novello
- 6 fogli di colla di pesce
- panna montata

Ricette simili

- Bavarese Di Zabaglione
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione
- Charlotte Maria Luisa
- Spuma Fondente
- Bavarese Alla Vaniglia (4)

Spuma Rosa

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Mondare e lavare velocemente i lamponi, asciugarli e tenerne da parte 12.
Mettere gli altri nel frullatore insieme con le banane sbucciate e tagliate a rondelle, lo zucchero, il liquore e il succo del limone e frullare il tutto. Poi mettere il composto in una ciotola, coprirlo con pellicola trasparente e mettere in frigo per 2 ore. Dopodichè unire il mascarpone e mescolare Suddividerlo in 4 coppette e decorare, mettendo da un lato 3 lamponi e 2 biscotti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lamponi
- 2 banane
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di zucchero
- 150g di mascarpone
- 8 biscotti lingue di gatto
- 2 cucchiai di liquore all'arancia

Ricette simili

- Mousse All'arancia (3)
- Crema Alle Fragole (3)
- Orsetto
- Coppe Al Caffè
- Mousse Al Caffè (3)

Spumoncini Al Torrone In Salsa Al Cioccolato

Dolce a base di torrone

Ricetta

Bagnate con poco brandy il fondo di 6 stampini da creme caramel.
Tritate il torrone poi distribuitene la terza parte sul fondo degli stampi.
Montate i tuorli con lo zucchero fino a che saranno soffici e spumosi. Allora incorporate delicatamente gli albumi montati a neve e poi la panna (meno 3 cucchiaiate), anch'essa montata.
Mescolate bene, poi quando la crema sarà omogenea versatene la metà negli stampi preparati.
Cospargete con la metà del torrone rimasto, irrorate con poco brandy indi terminate con la restante crema.
Spolverizzate con tutto il torrone poi mettete la preparazione in freezer per almeno 12 ore (ma può stare anche per più giorni). Al momento di servire sciogliete a bagnomaria il cioccolato con le 3 cucchiaiate di panna, mescolando fino a che avrete ottenuto una salsa liscia.
Sformate gli spumoncini e nappateli con la salsa al cioccolato.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di panna da montare
- 200g di cioccolato fondente
- 180g di torrone duro
- 150g di zucchero
- 4 uova
- brandy

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Dolce Alla Panna (2)
- Crema Al Torrone E Nutella
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole

Spumoncini Variegati

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Preparate il 'Gelato al liquore' (v. Ricetta). Mentre il gelato è nel freezer a consolidarsi, tagliate a pezzettini la frutta candita e mettetela in una terrina.

Lavate ripetutamente l'uvetta in acqua calda per ammorbidirla, unitela alla frutta candita e innaffiate il tutto con lo stesso liquore usato per il gelato.

Lasciate macerare la frutta per circa 45 minuti. Quando il gelato sarà pronto, estraetelo dal freezer, lavoratelo qualche minuto con un cucchiaio di legno per mantecarlo, quindi incorporatevi tutta la frutta, dopo averla sgocciolata dal liquido di macerazione; unitevi anche i gherigli di noci minutamente spezzettati e mescolate accuratamente.

Suddividete quindi il gelato in quattro stampini da porzione e mettetelo nel freezer per circa 1 ora, in modo che si consolidi nuovamente. Al momento di servire, capovolgete gli stampini su piattini individuali e decorate a vostro gusto con ciliegine candite o gherigli di noci.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gelato al liquore (v. ricetta)
- 50g di ciliegine candite
- 50g di arancia candita
- 50g di cedro candito
- 50g di uvetta sultanina
- 1 bicchierino di liquore del gelato
- alcuni di gherigli di noci

Ricette simili

- Bomba Charlotte
- Gelato Caldo
- Gubana
- Coppe Alla Frutta Candita
- Cedri Alla Smirne

Spumone Al Brandy

Dolce a base di brandy

Ricetta

In un tegame fondere il burro e aggiungere il latte, lo zucchero e metà del brandy. Far bollire e po togliere dal fuoco.
Aggiungere poi i tuorli delle uova e gli albumi montati a neve e il resto del burro.
Mescolare bene e versare in una teglia oleata.
Infornare per 30 minuti e servire bagnando con il brandy.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 2 cucchiai di farina
- 1 1/2 bicchiere di latte
- 80g di burro
- 3 bicchierini di brandy
- 8 cucchiai di zucchero

Ricette simili

- Torta Di Carote (5)
- Frittatona Di Ciliegie
- Crepes Al Limone
- Pancetone
- Dolce Di Prugne

Spumone Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

In un pentolino versate una tazzina di caffè bollente e scioglietevi il cioccolato e metà zucchero.
Montate i tuorli con il restante zucchero e diluite il composto versandovi a filo il latte tiepido.
Ponete il contenitore a bagnomaria continuando a mescolare fino a che la crema si addensa.
Aggiungete al composto lo squaglio di cioccolato e fate raffreddare sempre mescolando. Quando è ben freddo amalgamate delicatamente alla crema la panna montata.
Versate in uno stampo da portare in tavola e tenete in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 2 tazzine di caffè forte
- 150g di cioccolato amaro
- 150g di zucchero
- 6 uova
- 25 cl di latte
- 300g di panna
- 1 bustina di gelatina

Ricette simili

- Spuma Di Caffè (2)
- Gelato Moka
- Soufflé A Caffè (2)
- Bavarese Moresco
- Bavarese Ai Tre Colori

Spumone Al Cioccolato

Dolce a base di cacao in polvere

Ricetta

Mettere sul fuoco lo zucchero con 10 cl di acqua, aggiungere il cacao e cuocere mescolando.
Togliere dal fuoco quando è caldo e aggiungere i tuorli in una sola volta.
Mescolare continuamente finché il composto non si è raffreddato.
Montare separatamente gli albumi e la panna e incorporare al composto raffreddato prima gli albumi e poi la panna. Far raffreddare in freezer prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 25 cl di panna fresca
- 4 uova
- 40g di cacao in polvere

Ricette simili

- Palacinche Alla Gundel
- Torta Gianduia
- Spuma Di Ricotta All'arancia
- Caffè Viennese (2)
- Ciambellone Nero Con Panna Montata

Spumone Alla Frutta

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Cuocere a fuoco dolce per 10 minuti l'acqua con lo zucchero mescolando continuamente. Far raffreddare.
Mondare la frutta e passarla al setaccio, unirvi lo sciroppo di zucchero e la panna montata mescolando dall'alto verso il basso. Disporre il composto in uno stampo e mettere in frigo per 2 ore.

Ingredienti per 8 persone

- 100g di albicocche
- 100g di pesche
- 100g di mirtilli (o lamponi)
- 230g di zucchero
- 20 cl di acqua
- 50 cl di panna montata

Ricette simili

- Torta Monia
- Panettone Ghiacciato Ai Frutti Di Bosco
- Macedonia Di Pesche (2)
- Pesche Melba
- Charlotte Ai Frutti Di Bosco

Spumone Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Innanzitutto pulite le fragole prima di liberarle dal picciolo. L'ideale è lavarle con il vino bianco perché in tal modo risultano più saporite; se tuttavia non avete a disposizione il vino potete passarle velocemente sotto l'acqua fredda; poi privatele del picciolo. Conclusa questa prima fase, prelevate dal quantitativo di fragole a disposizione circa 650 g, che ridurrete in purè con il frullatore; azionando l'apparecchio alla seconda velocità.

Trasferite ora le fragole frullate in una casseruola, ponetele al fuoco e unitevi 150 g di zucchero, mescolando in continuazione su fiamma bassa. Quando il composto comincerà a bollire, fatelo cuocere per 5 minuti, abbassando ulteriormente la fiamma; quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.

Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina, unitevi lo zucchero rimasto e montateli a spuma, poi incorporatevi lentamente un bicchiere e mezzo di panna. Quando questa si sarà completamente amalgamata, trasferite la crema in una casseruolina (possibilmente nel polsonetto, cioè nel tegame di rame non stagnato che si usa per la cottura della crema e per la preparazione dello zucchero caramellato) e fatela cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua a leggera ebollizione e rimestando continuamente, su fiamma bassa. Quando la crema comincerà ad addensarsi, velando il cucchiaio, levatela dal fornello e dal bagnomaria e lasciatela raffreddare, sempre mescolando con il cucchiaio di legno; quindi unitevi la polpa di fragole.

Mettete il composto così ottenuto in un recipiente (meglio se di metallo) e passatelo nel freezer a gelare per 4-5 ore. Trascorso il tempo indicato, togliete il gelato dal freezer e lavoratelo per qualche istante con un cucchiaio di legno, per mantecarlo bene.

Foderate uno stampo da plumcake con carta di alluminio e fatevi uno strato di gelato, livellandolo bene. Sul gelato formate uno strato di pan di Spagna affettato sottilmente (se preferite, potete usare anche dei savoiardi) e sul pan di Spagna uno strato delle fragole rimaste, tagliate a fette nel senso della lunghezza.

Continuate ad alternare gli strati nell'ordine indicato fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con il gelato.

Coprite con altra carta di alluminio e passate in freezer per altre 3 ore. Al momento di servire, togliete la carta di copertura, sformate lo spumone su un piatto da dolci ed eliminate delicatamente l'altra carta di alluminio.

Decorate lo spumone con la rimanente panna montata, formando dei ciuffetti con l'aiuto di una tasca per dolci con la bocchetta a stella.

Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di fragole
- vino bianco
- 200g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di panna liquida
- 200g di pan di spagna (o biscotti savoiardi)

Ricette simili

- Coppette Di Crema Al Vino
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata
- Zuppa Inglese Al Caffè E Nutella
- Semifreddo Pompadour
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione

Spumone Alle Mandorle

Dolce a base di mandorle caramellate

Ricetta

Tritate finemente le mandorle e unirle alla panna.
Foderare uno stampo con carta oleata e versarvi il composto.
Tenere in freezer alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di panna montata zuccherata
- 250g di mandorle caramellate

Ricette simili

- Spumone Di Lattemiele
- Fichi Al Porto
- Ananas Moulin Rouge
- Granita Al Caffè (3)
- Coppette Di Mele

Spumone Coi Savoiardi

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Le uova vanno fatte bollire: ne utilizzerete solo i rossi, sodi. Vanno mescolati a lungo con lo zucchero e quindi con il burro, che avrete lasciato a temperatura ambiente per un po', perché sia molle. Se avete fretta il burro potete farlo sciogliere a bagnomaria, meglio però se non si liquefa, perché se no lo spumone potrebbe non 'tirarsi' bene.

Foderate uno stampo con listarelle di savoiardi bagnati nel liquore. Lo stampo che usiamo in casa è a forma di pesce, lo dico così, tanto per aggiungere un tocco di folklore. Nello stampo versate la crema, sbattuta a lungo perché diventi morbida e spumosa. Il tutto va lasciato nel freezer fino a che non si rassoda. Naturalmente, se ne avete il tempo, la cosa migliore è prepararlo il giorno prima, perché così i sapori del liquore e della crema si amalgamano meglio.

Ingredienti per 8 persone

- 9 uova
- 150g di burro
- 150g di zucchero a velo
- biscotti savoiardi
- liquore

Ricette simili

- Polpettine Dolci (2)
- Zuccotto Alle Mandorle
- Ricotta Al Cucchiaio In Charlotte
- Dolce Di Crema
- Charlotte Arlecchino Con La Panna

Spumone Di Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Lavare e snocciolare le albicocche. Passarle al setaccio e unirle delicatamente alla panna montata.
Trasferire il composto in uno stampo e tenere in frigo per almeno 2 ore.
Sformare lo spumone immergendo lo stampo pochi istanti in acqua bollente, rovesciarlo su un piatto da portata e guarnirlo con lingue di gatto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di albicocche mature
- 50 cl di panna montata zuccherata
- biscotti lingue di gatto

Ricette simili

- Spuma Di Pere (2)
- Orsetto
- Coppe Del Volga
- Charlotte Di Ribes Nero
- Charlotte Delizia

Spumone Di Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Foderate con la pellicola uno stampo da plumcake della capacità di un litro e tenetelo in frigorifero.
Lavate e asciugate le fragole con il picciolo che eliminerete subito dopo, tagliatele a pezzi e raccoglietele in una ciotola.
Unite l'albume e montate il tutto con le fruste elettriche, tenendo inclinata la ciotola per meglio incorporare aria. Quando le fragole sono spappolate e l'albume è ben montato, setacciate sul composto lo zucchero a velo e continuate a lavorare con le fruste per amalgamare perfettamente il tutto. (N.B. scegliete una ciotola a bordi alti e dritti!) In una ciotola capace, che avrete tenuto in frigorifero a raffreddare, mettete la panna montata, aggiungete i semini di vaniglia (che estrarrete da baccello aprendolo longitudinalmente), la scorza grattugiata e il succo di limone.
Rimescolate delicatamente.
Mettete sulla panna montata alcune cucchiaiate di spuma di fragole, e con una spatola piuttosto larga, incorporate i due composti cercando di non mescolare in tondo, ma dal basso verso l'alto sollevando la massa.
Aggiungete via via tutto il composto, amalgamandolo.
Versate lo spumone nello stampo, fatelo assestare dando dei colpetti sul piano di lavoro, e conservatelo nel surgelatore per almeno 4 o 5 ore. Poco prima di servire, capovolgete lo stampo sul piatto da portata sollevatelo e staccate la pellicola con delicatezza.
Decorate rivestendo la mattonella con fettine sottili di fragole e facendo intorno alla base un bordo di mezze fragole. Nota. Le fragole vanno lavate accuratamente, ma molto velocemente. Per mantenere il sapore si può' aggiungere all'acqua un po' di aceto o vino. Maggio e giugno sono i mesi ideali per gustare le fragole nel pieno della loro maturazione, e per farne conserve. Ma ci sono anche varietà disponibili fin dall'inizio di aprile e altre che si possono mangiare fino a settembre. Se usate la panna da montare è bene ricordare che sia la ciotola in cui la monterete, sia la panna devono essere ben fredde di frigorifero Inoltre il contenitore deve essere capace perché, montando, al panna raddoppia il suo volume.
Montare l'albume con un altro ingrediente può suscitare perplessità, ma con le fruste elettriche sarà semplice, dal momento che le fragole non contengono grassi. Quanto nutre. Poche calorie e colesterolo, molto gusto e una buona dose di vitamine A e D e di rame: per soddisfare la gola senza pericolo per la salute. Calorie 195. Proteine 1,6 g. Lipidi 10,7 g. Glucidi 25,2 g. Fibra alimentare 0,8 g. Vitamina D 12 mcg.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fragole mature
- 30g di albume d'uovo
- 120g di zucchero a velo
- 200g di panna montata
- 1 pezzo di vaniglia
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1 limone (scorza grattugiata)
- per decorare:
- 200g di fragole

Varianti

- Spumone Di Fragole (2)

Ricette simili

- Scazzette Di Cardinale
- Wafer Con Salsa Di Fragole
- Semifreddo Di Panna Ai Tre Gusti
- Fragole Alla Cardinale
- Charlotte Di Fragole

Spumone Di Fragole (2)

Dolce a base di fragole

Ricetta

Far macerare le fragole, mondate e lavate, con il succo delle arance, poi frullarle insieme agli amaretti e lo zucchero a velo.
Mescolare la crema ottenuta con la panna montata, mettere in uno stampo da budino e tenere in freeze per almeno 3 ore.
Servire capovolto su un piatto, decorando a piacere con fragole e ciuffetti di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fragole
- 2 arance (succo)
- 50g di biscotti amaretti
- 200g di zucchero a velo
- 300g di panna montata

Varianti

- Spumone Di Fragole

Ricette simili

- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Crema Al Cioccolato (2)
- Charlotte Di Fragole
- Tiramisù Alle Fragole (2)
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata

Spumone Di Lattemiele

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Alla panna unire gli amaretti pestati finissimi, il cacao e le mandorle pestate finissime. **Mettere** in ghiaccio in una scatola da stracchino gelato (stampo quadrato).

Ingredienti per 4 persone

- 600g di panna montata e zuccherata
- 7 biscotti amaretti
- 4 cucchiai di cacao
- 8 mandorle ricoperte di zucchero

Ricette simili

- Spuma Fondente
- Mousse Di Amaretti
- Dolce Agli Amaretti
- Zuccotto
- Zabaglione In Crosta Di Cioccolata

Spumone Di Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciare le mele, tagliarle a dadini e farle cuocere per 20 minuti, appena coperte di acqua, con la buccia del limone grattugiata e 3 cucchiai di zucchero. Intanto, ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, e poi farla sciogliere in un pentolino con 1/2 bicchiere d'acqua e unirla alle mele mescolando; unire il succo di limone e il brandy.
Frullare e mettere in frigo per 15 minuti.
Aggiungere la panna montata e lo zucchero rimasto e suddividere la crema in coppe.

Ingredienti per 4 persone

- 3 mele
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 limone
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 bicchierino di brandy
- 200g di panna fresca

Ricette simili

- Panna Cotta Ai Lamponi
- Budinetti Alla Panna Con Salsa Gianduia
- Bavarese Alle Fragole
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Budino Di Pesche (4)

Spumone Gelato Di Arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

Preparate lo sciroppo facendo bollire 25 cl di acqua con gli 80 g di zucchero e fatelo freddare.
Mettete in una casseruola la buccia grattugiata di un'arancia, il latte, metà dello zucchero e fate bollire. In una pentola battete i tuorli d'uovo con l'altra metà dello zucchero fino a montarli, quindi versatevi il latte bollente a filo, sempre mescolando, per evitare che l'uovo si 'stracci'.
Rimettete sul fuoco e fate addensare la crema portando quasi all'ebollizione, quindi passatela al colino e lasciatela raffreddare.
Montate gli albumi a neve e incorporateli dolcemente alla crema.
Versate in uno stampo e fate raffreddare in freezer per 6 ore. Nel frattempo sbucciate le altre arance, avendo cura di eliminare completamente la pellicina bianca dal sapore amaro, quindi dividetele in spicchi.
Tagliate a striscioline le scorze e mettetele a cuocere nello sciroppo fino a che sono quasi trasparenti e lo sciroppo si è molto addensato.
Capovolgete lo spumone nel piatto da portata (per facilitare l'operazione immergete un attimo lo stampo in acqua calda), versatevi sopra lo sciroppo e ornate con gli spicchi d'arancia a corolla.

Ingredienti per 4 persone

- 4 arance
- 4 uova
- 250g di zucchero
- 25 cl di latte
- per lo sciroppo:
- 80g di zucchero

Ricette simili

- Gelato All'arancia
- Crespelle Alla Confettura Di Arance
- Crepes Alla Fiamma
- Aranciotto Al Vapore
- Morbidissimo All'arancia

Spumone Royal

Dolce a base di pan di spagna

Ricetta

Preparate lo 'Spumone alla frutta' (v. Ricetta), usando le ciliegie. Quando Io spumone sarà pronto estraetelo dal freezer e lavoratelo per qualche istante con il cucchiaio di legno per mantecarlo.
Tagliate il pan di Spagna in tre strati di uguale spessore, farcitelo con lo spumone e ricomponete quindi il dolce. Introducetelo nel freezer per almeno 1 ora, in modo che il gelato possa consolidarsi nuovamente. Al momento di portare in tavola, decorate lo 'spumone royal' con abbondante panna montata e con le ciliegine prescelte.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spumone alla frutta (v. ricetta)
- 1 pan di spagna rotondo da 500 g
- 1 confezione di panna spray
- ciliegine candite

Ricette simili

- Coppe Mirabeau
- Coppe Arlecchino
- Gelato Caldo
- Coppe Alla Frutta Candita
- Cassata Alla Vesuviana

Spumoni Al Croccante

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Prendete una teglia dai bordi bassi (o la placca stessa del forno) e copritela con carta di alluminio unta di olio.
Mettete lo zucchero in una casseruola e fatelo cuocere, a calore medio, fino a quando comincerà a caramellarsi, assumendo una leggera colorazione bionda. Non mescolate durante la cottura perché lo zucchero potrebbe attaccarsi al cucchiaio. Quando lo zucchero sarà biondo, unitevi le mandorle grossolanamente tritate e mescolate energicamente.
Versate velocemente il composto sulla carta unta, formando uno strato alto un dito. Lasciatelo raffreddare, in modo che si indurisca.
Mettete quindi il croccante in un robusto strofinaccio da cucina e, con il batticarne, frantumatelo minutamente.
Prendete dal freezer la 'Base per gelati alla crema' (v. Ricetta), e lavoratelo per qualche minuto nel contenitore stesso della gelatiera con un cucchiaio di legno per ammorbidirlo leggermente. Incorporatevi quindi il croccante, mescolando con molta cura.
Disponete il gelato in formine da creme caramel e introducete queste nel freezer per almeno i ora. Al momento di servire, sformate gli spumoni su piattini individuali e decorateli con la panna montata. Volendo, potete sostituire le formine individuali con uno stampo unico a cupola. In questo caso, servite lo spumone tagliato a spicchi.

Ingredienti per 6 persone

- olio d'oliva
- 100g di zucchero
- 100g di mandorle
- 1 base per gelati alla crema (v. ricetta)
- 200g di panna montata con zucchero a velo

Ricette simili

- Coppe San Salvador
- Coppe Lorena
- Coppe Di Luglio
- Affogato Al Kiwi
- Bomba Pralinata

Spumotto Di Mascarpone Ripieno Di Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Montate leggermente la panna in una terrina, aggiungetevi tutti gli ingredienti eccetto i pistacchi.
Lavorate energicamente il composto con la frusta e distribuitelo nelle coppette.
Decorate con i pistacchi tritati e lasciate in frigorifero per 45 minuti prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di mascarpone
- 1 tazza di panna
- 2 cucchiai di rum
- 1 cucchiaio di zucchero in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di pistacchi pelati e tritati
- 250g di nutella

Ricette simili

- Spuma Di Mascarpone
- Spuma Di Mascarpone (2)
- Bavarese Al Pistacchio
- Dolci Pensieri
- Semifreddo Alle Mele

Stella Natalizia

Dolce a base di pasta sfoglia

Ricetta

Mentre si scongela la pasta sfoglia, sbucciare le pere, privarle del torsolo e tagliarle a dadini. Rosolarle nel burro sciolto con un po' di zucchero.
Spegnere il fuoco e aggiungere la scorza grattugiata dell'arancia, il pancarré e i pinoli.
Stendere una sfoglia con uno spessore di tre millimetri, quindi con un coltello ritagliare una stella.
Tirare l'altra sfoglia, appoggiarci sopra la stella appena fatta e, seguendo i contorni, ritagliare un'altra stella un po' più larga della prima.
Mettere la stella più piccola su una teglia da forno imburrata, pennellarla con l'uovo sbattuto e, a centro, disporvi la frutta rosolata.
Coprire con la stella più grande e, premendo bene lungo i bordi, sigillare il dolce.
Pennellare tutta la stella con l'uovo, inciderla molto superficialmente con un coltello e infornarla a 220 gradi per una ventina di minuti circa. Va servita tiepida e spolverizzata con un po' di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata (2 sfoglie)
- 500g di pere
- 70g di pinoli tostati
- 20g di burro
- 2 fette di pancarré (macinate)
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 arancia

Ricette simili

- Sfogliata Alle Pere
- Sfoglia Con Pere E Fichi
- Pere A Sorpresa
- Sfogliatine Al Rabarbaro
- Dartois Alle More

Stelle Di Natale

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Le dosi sono per 35 'stelle'.

Imburrate e infarinate una larga placca da forno. Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 3 mm, e con uno stampino a forma di stella, largo da punta a punta cm 7, ricavate 35 stelle. Mano a mano che sono pronte deponete sulla placca: a lavoro finito pennellate leggermente con l'uovo sbattuto e al centro di ognuna conficcate una nocciola.

Mettete la placca in ambiente fresco e lasciate riposare le pastine per 30 minuti. Trascorso questo tempo cospargetele con zucchero in granella e passetele in forno già caldo a 200 gradi per circa 10 minuti, sino a quando saranno ben dorate in superficie e cotte all'interno. Staccatele dalla placca e mettetele a raffreddare su una gratella: vanno servite in giornata.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di pasta sfoglia
- 30g di zucchero in granella
- 35 di nocciole tostate
- 1 uovo piccolo
- farina bianca
- poco di burro

Ricette simili

- Torroncini
- Torta Di Nocciole Con Zabaglione Al Moscato D'asti
- Pangiallo (2)
- Brutti Ma Buoni
- Biscotti Alle Nocciole

Stelle Di Pasta Frolla Al Limone

Dolce a base di burro

Ricetta

Ricetta natalizia.
Versate su un piano la farina, aggiungetevi il sale, il burro a pezzetti, lo zucchero e due tuorli.
Impastate velocemente, formate una palla e fatela riposare in frigorifero per almeno 1/2 coperta.
Stendete una sfoglia alta 1/2 cm e ritagliatela con stampini a stella.
Mettete i biscotti in una teglia rivestita con carta da forno. Spennellateli con il tuorlo e cospargeteli con la granella di zucchero. Metteteli in forno caldo a 180 gradi e cuoceteli per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 100g di zucchero
- 150g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 tuorlo d'uovo per spennellare
- scorza di limone
- 1 pizzico di sale
- granella di zucchero

Ricette simili

- Panini Dolci Di Natale
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo
- Tartellette Con Frutta Secca
- Ciambella Della Nonna
- Biscotti All'amarena

Stelline Di Natale

Dolce a base di nutella

Ricetta

Impastate il burro fuso, la farina, la ricotta, il sale, il lievito.
Lasciate riposare in frigorifero per un'ora circa.
Stendete con l'impasto una sfoglia e con degli stampini a forma di stella preparate i biscotti. Metteteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. Sfornateli e ricopriteli di Nutella.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 300g di ricotta
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200g di burro
- 1 presa di sale
- nutella

Ricette simili

- Torta Di Ricotta
- Ciambella Di Ricotta (2)
- Torta Di Nocciole E Nutella
- Torta Sbriciolata
- Torta Sbriciolata (2)

Stiacciata

Dolce a base di latte

Ricetta

Sciogliere un cubetto di lievito con mezzo bicchiere d'acqua e poca farina, in modo da fare una palla, coprirla di farina e farla lievitare. Quando è lievitato si allarga e al centro si mette un uovo e un cubetto di lievito, si impasta e si lascia lievitare. Nel frattempo in una grande zuppiera si mettono le uova rimaste con tutto lo zucchero e si monta bene; poi si aggiungono gli altri ingredienti: latte, poi arancio e limone spremuti, poi gli anici ammollati nel rosolio (si mettono con il rosolio dell'ammollo), 1/2 hg di zucchero vanigliato, poi strutto e burro sciolti leggermente, quindi gli altri cubetti di lievito e per ultimo l'impasto già lievitato. Si impasta tutto finché il lievito non si è sfatto, poi si mette tutta la farina, poco per volta. La pasta deve girare bene tra le mani, ma deve essere meno soda del pane. Si mette l'impasto in tegami tipo quelli da panettone, imburrati, e si riempiono fino a metà, si rilievita e si cuoce a 180 gradi, eventualmente coprendo alla fine con carta di alluminio. Alla fine si copre con tuorlo sbattuto e zucchero vanigliato, rimettendo la torta nel forno spento. La differenza con le schiacciate che vendono nelle pasticcerie sta nell'impasto. Infatti una buona stiacciata si deve 'sedere' cioè deve avere un avvallamento nel mezzo, segno che la lievitazione non è stata perfetta, o abbiamo aperto il forno troppo presto, ma che le conferisce una morbidezza che ne fa la sua bontà e che purtroppo i forni industriali non riescono ad avere. C'è chi la mangia zuppata nel vino o nel vin santo, ma è impagabile inzuppata nel latte!

Ingredienti per 4 persone

- 400g di zucchero
- 6 uova
- 1000g di farina
- 200g di strutto
- 200g di burro
- 1 tazza di latte
- 1 arancia
- 1 limone
- 200g di lievito di birra
- zucchero vanigliato
- anici
- rosolio di menta

Ricette simili

- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Fritole Alla Veneziana
- Piccilatedde
- Panettone Di Dresda
- Torta Al Cioccolato (7)

Stollen

Dolce a base di farina

Ricetta

Mescolare farina e lievito sul tavolo.
Formare una conca e nel mezzo versarvi zucchero, uova, aromi e sale. Con parte della farina formare una poltiglia e sopra di essa mettere il burro freddo tagliato a pezzi, lo strutto, la ricotta, i canditi, l'uvetta sultanina e le mandorle macinate.
Schiacciare tutto assieme e impastare velocemente. Se la pasta è appiccicosa aggiungere un po' di farina.
Dare la forma tipica dello stollen e mettere sulla lastra del forno unta e infarinata.
Cuocere per circa 75 minuti a temperatura media (150-175 gradi). Al termine della cottura spalmare con burro fuso (50 g) e cospargere con zucchero a velo (50 g).

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 1 bustina di lievito
- 200g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 4 gocce di aroma di mandorle amare
- 4 gocce di aroma di limone
- 1 fialetta di aroma di rum
- 2 pizzichi di cardamomo macinato
- 2 pizzichi di noce moscata
- 2 uova
- 125g di burro (o margarina)
- 50g di strutto
- 250g di ricotta
- 40g di canditi
- 125g di uvetta sultanina scura (korinten)
- 125g di uvetta sultanina chiara (rosinen)
- 125g di mandorle (o nocciole)

Ricette simili

- Panettone Di Dresda
- Basbousa
- Dolce Orientale
- Torta Di Ricotta (8)
- Gugelhupf

Stracchino Gelato Della Zia Marietta

Dolce a base di latte

Ricetta

Fate bollire un litro di latte con zucchero, un bastoncino di vaniglia e poca raschiatura di limone.
Diluite in essa gli 8 tuorli e rimettetela al fuoco mescolando di continuo finché la crema sia sufficientemente densa. Ritiratela ed aggiungetevi la di colla di pesce che avrete fatto sciogliere in un po' d'acqua.
Passate questo preparato in uno staccio assai fine.
Aggiungete alquanta panna sbattuta, mescolate bene e versate il composto in uno stampo che avrete collocato nel ghiaccio tritato e servite su di un tovagliolo piegato.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di latte
- zucchero
- 1 bastoncino di vaniglia
- poca di scorza di limone grattugiata
- 8 tuorli d'uovo
- 16 fogli di colla di pesce
- panna

Ricette simili

- Latte In Piedi (2)
- Bavarese Al Limone (2)
- Bavarese Orange
- Bavarese Alla Vaniglia
- Torta Farcita Con Crema Di Ricotta E Ciliegie

Stracchino Inglese

Dolce a base di panna

Ricetta

Si montano bene i tuorli con gli 8 cucchiai di zucchero, poi si unisce la vaniglia, l'estratto di caffè e la panna. Si fa caramellare in uno stampo adeguato lo zucchero grosso (di canna) e si fa in modo che ne rivesta le pareti, si versa nello stampo il composto preparato e lo si cuoce a bagnomaria: in forno a 200 gradi per un'ora. Si fa raffreddare bene prima di capovolgerlo in un piatto e di servirlo. E' più simile, quindi, a una crema rovesciata che a un tiramisù.

Ingredienti per 8 persone

- 10 tuorli d'uovo
- 8 cucchiai di zucchero
- estratto di caffè
- 100 cl di panna
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- vaniglina

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Parfait Al Caffè
- Biscotti Di Carnevale Al Caffè
- Biscotti Integrali
- Crostata Con Crema E Fichi

Stracciatella

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliete lo zucchero con un po' di latte freddo; aggiungete il rimanente latte e la panna, profumate con la vaniglina e preparate il gelato. Quando il gelato sarà pronto, travasatelo in una ciotola e unite i cioccolato che avrete grattugiato non troppo finemente.
Mescolate per distribuire il cioccolato in modo uniforme e servite o riponete in freezer.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di zucchero
- 300g di latte
- 200g di panna
- 1 pizzico di vaniglina
- 50g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Bavarese Moresco
- Monte Bianco (7)
- Crema Bicolore In Coppa
- Budino Bianco E Nero
- Crema Al Cioccolato (2)

Strauben

Dolce a base di latte

Ricetta

Salare il latte tiepido e mescolate prima la farina e dopo i rossi d'uova e la grappa.
Montare il chiaro d'uova ed aggiungerlo lentamente. Una volta ottenuto l'impasto, va fritto passandolo da un imbuto e versandolo direttamente nell'olio bollente formando una spirale rotonda, grande come un piatto. Quando ha preso colore su tutte e due le parti servirla con zucchero a velo e a seconda dei gusti con panna montata, mirtilli rossi o frutta cotta.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 2 cucchiai di burro
- 25 cl di latte
- 2 uova
- 2 cl di grappa
- sale
- olio per friggere
- per servire:
- zucchero a velo
- panna montata (o mirtilli rossi o frutta cotta)

Ricette simili

- Frittelle A Spirale
- Torta Di Ricotta Con Mirtilli Rossi
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Chiacchiere (11)
- Chiacchiere (12)

Striole

Dolce a base di farina bianca

Ricetta

Impastare la farina con l'acqua in una terrina fino ad ottenere un composto semifluido. Far riscaldare l'olio in una padella e versarci, un cucchiaio per volta, la pastella. Quando è ben colorita, toglierla dal fuoco e spolverizzare con lo zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca
- olio per friggere
- 50g di zucchero

Ricette simili

- Tortelli
- Frittelle Dolci (3)
- Krapfen Di Carnevale
- Faschingskrapfen
- Frittelle Di Riso

Strudel

Dolce a base di mele

Ricetta

Fare l'impasto con mele tagliate sottili, noci, pinoli, zucchero, cannella, scorza e lasciare riposare per circa 30 minuti.
Tirare la pasta sfoglia cospargere di pangrattato fatto rosolare nel burro.
Mettere l'impasto sulla pasta sfoglia stesa e arrotolare.
Mettere a cuocere nel forno già a 190 gradi per circa 1 ora.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di mele
- 100g di uvetta sultanina
- 25g di pinoli
- 10 noci
- 100g di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 1 limone (scorza)
- pangrattato
- pasta sfoglia

Varianti

- Strudel (2)
- Strudel (3)
- Strudel Al Cocco
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel D'uva
- Strudel Di Albicocche
- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)

Ricette simili

- Apfelstrudel (2)
- Gubana
- Fagottini Di Mele
- Dolce Sfoglia Alle Mele
- Composta Di Frutta

Strudel (2)

Dolce a base di mele

Ricetta

Mettete in una terrina la farina e portate a bollore una tazza d'acqua con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale, quindi versatela ancora bollente sulla farina.
Mescolate bene e, quando si è raffreddata, impastate con le mani.
Fate riposare la pasta (che avrà assunto una consistenza abbastanza insolita) per mezz'ora; distendete sul tavolo uno strofinaccio da cucina pulito e cospargetelo di farina, stendetevi sopra la pasta con le mani: deve essere abbastanza sottile. Versatevi sopra la frutta tagliata a pezzetti, l'uvetta ammollata e le noci o le mandorle, spargetevi un pizzico di sale. Ora, aiutandovi sollevando lo strofinaccio da un'estremità arrotolate la pasta su se stessa e sigillate i bordi con una forchetta.
Mettete lo strudel in una teglia oleata con molta delicatezza e facendo attenzione che la chiusura del rotolo sia rivolta verso l'alto.
Fate qualche foro sulla parte superiore e infornate a forno medio per circa quaranta minuti.
Sciogliete un po' di malto di mais in un bicchiere d'acqua con cui spennellerete il dolce appena tolto dal forno, per lucidarlo.
Lasciate raffreddare bene prima di mangiarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina integrale setacciata
- 1000g di mele e pere
- uvetta sultanina
- mandorle (o noci tostate)
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale marino
- malto di mais

Varianti

- Strudel
- Strudel (3)
- Strudel Al Cocco
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel D'uva
- Strudel Di Albicocche
- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)

Ricette simili

- Torta Di Fiocchi
- Budino Di Miglio All'alloro
- Crostata Alla Crema Di Tofu
- Pangiallo (2)
- Biscottini Morbidi Ai Fiocchi

Strudel (3)

Dolce a base di mele

Ricetta

Disporre sulla tavola la farina, unire il sale, l'uovo e un po' di burro.
Impastare aggiungendo un po' alla volta il latte.
Lavorare bene, avvolgere la pasta in un panno e far riposare per 30 minuti. Stenderla con il matterello e ricoprire la sfoglia con le mele sbucciate e tagliate, l'uvetta, la scorza di limone, lo zucchero e una parte del burro fuso.
Arrotolare la sfoglia su se stessa, metterla in uno stampo imburrato; ricoprire con il resto del burro fuso, cospargere di zucchero e infornare per 45 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mele
- 250g di farina
- 90g di zucchero
- uvetta sultanina
- 1 uovo
- sale
- latte
- scorza di limone
- burro

Varianti

- Strudel
- Strudel (2)
- Strudel Al Cocco
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel D'uva
- Strudel Di Albicocche
- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)

Ricette simili

- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Delle Rose Al Microonde
- Apfelstrudel (2)
- Dolce Di Mele E Mandorle (2)
- Frittelle Di Mele (11)

Strudel Al Cocco

Dolce a base di cocco

Ricetta

Mescolate la farina con 1 cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale, 1 uovo e 40 g di burro morbido.
Impastate il tutto energicamente, unendo, se occorre, 1 cucchiaio d'acqua tiepida.
Avvolgete la pasta in un telo umido e lasciatela riposare per 30 minuti.
Lavorate a crema 60 g di burro con 40 g di zucchero, 20 g di cocco in polvere, la scorza grattugiata del limone, la panna e 3 tuorli d'uovo, unendoli uno alla volta. Poi incorporate gli albumi montati a neve densa.
Inumidite un telo, infarinatelo leggermente e stendetevi sopra la pasta in una sfoglia spessa circa 1/2 centimetro. Spennellatela con 20 g di burro fuso.
Amalgamate il cocco in polvere rimasto con i canditi e il resto dello zucchero.
Spalmate la pasta prima con questo composto e poi con la crema.
Arrotolate il dolce strettamente, sigillate bene le estremità e fatelo scivolare sulla placca del forno imburrata.
Cuocete a 180 gradi per un'ora.
Servite il dolce tiepido, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 140g di burro
- 3 uova
- 160g di zucchero
- 140g di cocco in polvere
- 100g di panna fresca
- 50g di canditi misti
- 1 pizzico di sale
- 1 limone (scorza grattugiata)
- zucchero a velo

Ricette simili

- Dolce Di Pasqua
- Ferratelle Con Ricotta E Zafferano Ai Frutti Di Bosco
- Panettone Di Dresda
- Torta Di Latte
- Pandoro Alla Napoletana

Strudel Con Le Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Fate la fontana con la farina. Al centro, mettetevi il burro, morbido a pezzetti, e sgusciatevi l'uovo.
Unite 4 cucchiaiate d'acqua, poi impastate il tutto.
Dovete ottenere un palla di impasto molto elastica e omogenea. Copritela e mettetela a riposare per circa 30 minuti. Intanto: mettete a bagno l'uvetta e sbucciate la frutta che ridurrete a tocchetti. Su un ampio tovagliolo leggermente infarinato stendete la pasta, prima con il mattarello e poi con il dorso delle mani finché sarà sottilissima, quasi trasparente. Cospargetela allora con la mollica di pane, con i pezzi di frutta e con l'uvetta ben strizzata, spolverizzate il tutto con lo zucchero semolato e con mezzo cucchiaino di cannella.
Arrotolate lo strudel su se stesso aiutandovi con lo strofinaccio (o con la carta da forno).
Saldate le estremità, poi poggiatelo sulla placca imburrata dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già scaldato a 200 gradi e servitelo, tiepido o freddo, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 50g di farina bianca
- 40g di burro
- 1 uovo
- zucchero a velo
- per la placca:
- burro
- per stendere:
- farina
- per il ripieno:
- 750g di mele
- 2 fette di mollica di pane
- 40g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- pinoli

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Di Mele (2)

Strudel Con Le Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Fate la fontana con la farina. Al centro, mettetevi il burro, morbido a pezzetti, e sgusciatevi l'uovo.
Unite 4 cucchiaiate d'acqua, poi impastate il tutto.
Dovete ottenere un palla di impasto molto elastica e omogenea. Copritela e mettetela a riposare per circa 30 minuti. Intanto: mettete a bagno l'uvetta e sbucciate la frutta che ridurrete a tocchetti. Su un ampic tovagliolo leggermente infarinato stendete la pasta, prima con il mattarello e poi con il dorso delle mani finché sarà sottilissima, quasi trasparente. Cospargetela allora con la mollica di pane, con i pezzi di frutta e con l'uvetta ben strizzata, spolverizzate il tutto con lo zucchero semolato e con mezzo cucchiaino d cannella.
Arrotolate lo strudel su se stesso aiutandovi con lo strofinaccio (o con la carta da forno).
Saldate le estremità, poi poggiatelo sulla placca imburrata dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già scaldato a 200 gradi e servitelo, tiepido o freddo, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 50g di farina bianca
- 40g di burro
- 1 uovo
- zucchero a velo
- per la placca:
- burro
- per stendere:
- farina
- per il ripieno:
- 750g di pesche
- 2 fette di mollica di pane
- 40g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- pinoli

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Di Mele (2)

Strudel Con Ripieno Di Frutta

Dolce a base di frutta fresca

Ricetta

Fate la fontana con la farina. Al centro, mettetevi il burro, morbido a pezzetti, e sgusciatevi l'uovo.
Unite 4 cucchiaiate d'acqua, poi impastate il tutto.
Dovete ottenere un palla di impasto molto elastica e omogenea. Copritela e mettetela a riposare per circa 30 minuti. Intanto: mettete a bagno l'uvetta e sbucciate la frutta che ridurrete a tocchetti. Su un ampio tovagliolo leggermente infarinato stendete la pasta, prima con il mattarello e poi con il dorso delle mani finché sarà sottilissima, quasi trasparente. Cospargetela allora con il pancarré sbriciolato, con i pezzi di frutta e con l'uvetta ben strizzata, spolverizzate il tutto con lo zucchero semolato e con mezzo cucchiaino di cannella.
Arrotolate lo strudel su se stesso aiutandovi con lo strofinaccio (o con la carta da forno).
Saldate le estremità, poi poggiatelo sulla placca imburrata dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già scaldato a 200 gradi e servitelo, tiepido o freddo, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 50g di farina bianca
- 40g di burro
- 1 uovo
- zucchero a velo
- per la placca:
- burro
- per stendere:
- farina
- per il ripieno:
- 750g di frutta fresca (mele, pesche)
- 2 fette di pancarré
- 40g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- pinoli

Varianti

- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)

Ricette simili

- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele (2)
- Torta Di Mele (10)

Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)

Dolce a base di mele

Ricetta

Fate la fontana con la farina. Al centro, mettetevi il burro, morbido a pezzetti, e sgusciatevi l'uovo.
Unite 4 cucchiaiate d'acqua, poi impastate il tutto.
Dovete ottenere un palla di impasto molto elastica e omogenea. Copritela e mettetela a riposare per circa 30 minuti. Intanto: mettete a bagno l'uvetta e sbucciate la frutta che ridurrete a tocchetti. Su un ampio tovagliolo leggermente infarinato stendete la pasta, prima con il mattarello e poi con il dorso delle mani finché sarà sottilissima, quasi trasparente. Cospargetela allora con la mollica di pane, con i pezzi di frutta e con l'uvetta ben strizzata, spolverizzate il tutto con lo zucchero semolato e con mezzo cucchiaino di cannella.
Arrotolate lo strudel su se stesso aiutandovi con lo strofinaccio (o con la carta da forno).
Saldate le estremità, poi poggiatelo sulla placca imburrata dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già scaldato a 200 gradi e servitelo, tiepido o freddo, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 50g di farina bianca
- 40g di burro
- 1 uovo
- zucchero a velo
- per la placca:
- burro
- per stendere:
- farina
- per il ripieno:
- 750g di mele
- 2 fette di mollica di pane
- 40g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- pinoli

Varianti

- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)

Ricette simili

- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Di Mele (2)
- Torta Di Mele (10)
- Apfelstrudel (2)

Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)

Dolce a base di pesche

Ricetta

Fate la fontana con la farina. Al centro, mettetevi il burro, morbido a pezzetti, e sgusciatevi l'uovo.
Unite 4 cucchiaiate d'acqua, poi impastate il tutto.
Dovete ottenere un palla di impasto molto elastica e omogenea. Copritela e mettetela a riposare per circa 30 minuti. Intanto: mettete a bagno l'uvetta e sbucciate la frutta che ridurrete a tocchetti. Su un ampic tovagliolo leggermente infarinato stendete la pasta, prima con il mattarello e poi con il dorso delle mani finché sarà sottilissima, quasi trasparente. Cospargetela allora con la mollica di pane, con i pezzi di frutta e con l'uvetta ben strizzata, spolverizzate il tutto con lo zucchero semolato e con mezzo cucchiaino d cannella.
Arrotolate lo strudel su se stesso aiutandovi con lo strofinaccio (o con la carta da forno).
Saldate le estremità, poi poggiatelo sulla placca imburrata dandogli la forma di una mezzaluna. Cuocetelo per circa 30 minuti nel forno già scaldato a 200 gradi e servitelo, tiepido o freddo, cosparso di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 50g di farina bianca
- 40g di burro
- 1 uovo
- zucchero a velo
- per la placca:
- burro
- per stendere:
- farina
- per il ripieno:
- 750g di pesche
- 2 fette di mollica di pane
- 40g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- pinoli

Varianti

- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)

Ricette simili

- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Tortellacci Dolci Di Carnevale
- Zaleti (2)

Strudel D'uva

Dolce a base di uva

Ricetta

Battete i tuorli insieme con lo zucchero a velo, la cannella e la buccia di limone finché si forma una schiuma.
Battete a neve la chiara insieme con lo zucchero cristallino e mescolate il tutto. Alla fine mischiate le nocciole con la farina e unitele all'impasto.
Spalmate con questo miscuglio due terzi dell'impasto spianato, dopodichè spargetevi sopra gli acini d'uva dopo averli lavati e fatti sgocciolare, spalmate per mezzo di un pennello il burro sull'impasto rimanente, tagliate via i bordi spessi, arrotolate e appoggiate su una teglia da forno spalmata con grasso, spalmatevi sopra del burro e fate cuocere a 190 gradi per 20 minuti circa.
Cospargete lo strudel di zucchero a velo e tagliatelo in porzioni.

Ingredienti per 4 persone

- pasta di strudel con 100g di farina
- per il ripieno:
- 750g di uva privata dei semi
- 20g di zucchero a velo
- 20g di zucchero cristallino
- 2 albumi d'uovo
- 2 tuorli d'uovo
- cannella
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 30g di nocciole macinate
- 20g di farina
- 30g di burro da spalmare
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Casalinga Di Zucca
- Treccia Alle Nocciole
- Tartellette Con Frutta Secca
- Crepes Alla Ricotta
- Torta Meringata All'arancia

Strudel Di Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

Disponete la farina a fontana e nel centro sgusciate l'uovo, unite 50 g di zucchero, 80 g di burro fuso, un pizzico di sale e un po' d'acqua.
Impastate fino a ottenere una pasta elastica; lasciatela riposare mezz'ora. Stendetela in una sfoglia rettangolare sottile; disponete su una parte le albicocche affettate, spolverizzate con lo zucchero rimasto e avvolgete la sfoglia a salame.
Chiudete le estremità.
Spennellate la superficie con il burro fuso, adagiate lo strudel sulla placca imburrata e cuocete in forno a 220 gradi per circa un'ora. Vini di accompagnamento: Alto Adige Moscato Giallo DOC, Colli Orientali Del Friuli Verduzzo DOC, Malvasia Delle Lipari “Dolce Naturale” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di albicocche
- 250g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 1 uovo
- sale

Ricette simili

- Crostata Di Albicocche Alle Mandorle
- Torta Alle Nocciole Farcite
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Treccia Di Mandorle
- Crostata Di Albicocche

Strudel Di Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Per l'impasto: impastare con le mani in una ciotola 100 g di farina, 20 g di burro, un pizzico di sale, due cucchiai d'acqua tiepida, formare una palla liscia ed omogenea, pennellare con burro fuso e lasciare riposare.
Tagliare le mele a fettine, cospargerle di zucchero aggiungere l'uvetta e un cucchiaino di cannella, coprirle con carta velina. Su uno strofinaccio abbondantemente infarinato, tirare la pasta con il mattarello molto finemente, stendere le mele sopra la sfoglia, disporle in modo uniforme, prendendo i lembi dello staccio, arrotolare lo strudel dandole la forma tipica a ferro di cavallo.
Mettere lo strudel sopra una teglia precedentemente imburrata ed infarinata, pennellare con il 1/2 uovo rimasto ed infornare in forno caldo a 180 gradi per circa 30/35 minuti.
Sciogliere in mezzo bicchiere di latte caldo i restanti 40 g di burro e durante la cottura pennellare lo strudel di volta in volta, fino ad esaurimento dello stesso. A cottura ultimata spolverare lo strudel con zucchero a velo e servire tiepido.

Ingredienti per 8 persone

- 4 mele
- 100g di farina bianca
- 100g di zucchero
- 100g di uvetta sultanina
- 60g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di cannella in polvere
- zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Torta Inglese Alle Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)

Strudel Di Mele (2)

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Setacciate la farina con il sale e lo zucchero e disponetela a fontana sulla spianatoia. Al centro versatevi 5-6 cucchiai di acqua intiepidita, l'uovo intero e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.
Impastate con energia, battendo la pasta più volte sulla spianatoia per renderla elastica. Fatene una palla, avvolgetela in un telo leggermente infarinato, copritela con una terrina preriscaldata e lasciatela riposare per 25 minuti. Intanto preparate il ripieno: sbucciate le mele, affettatele, mettetele in una terrina e irroratele con il brandy.
Mettete sul fuoco una padella con una noce di burro e fatevi imbiondire il pane grattugiato. A parte mescolate la scorza grattugiata dei limone con la cannella e lo zucchero. Trascorsi i 25 minuti riprendete la pasta e disponetela sopra un telo infarinato. Stendetela con un matterello, formando un disco dello spessore di circa mezzo centimetro.
Passate il dorso delle mani (leggermente infarinate) sotto il telo e allargate uniformemente la pasta con il solo movimento delle mani, avendo cura di non provocare fori: la pasta dovrà risultare sottilissima.
Ritagliate i bordi eventualmente rimasti più spessi.
Spennellate la sfoglia con burro fuso e distribuitevi sopra il pangrattato e, sopra questo, le mele, l'uvetta che è stata precedentemente ammorbidita in acqua calda, i pinoli, il misto di zucchero, scorza di limone e cannella, lasciando liberi 2 cm circa di pasta ai bordi. Servendovi di un telo, arrotolate lo strudel su se stesso, chiudendolo bene ai bordi per evitare che durante la cottura ne possa uscire il ripieno, e fatelo delicatamente scivolare sopra una placca da forno imburrata.
Spennellate abbondantemente la pasta con burro fuso e mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora. A cottura ultimata disponete lo strudel sul piatto di portata e servitelo tiepido o freddo.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 250g di farina 00
- 1 cucchiaio di zucchero
- 50g di burro
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 1000g di mele renette
- 1/2 bicchierino di brandy
- 100g di burro
- 2 cucchiai di pane (mollica grattugiata)
- 1 limone
- cannella in polvere
- 80g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli

Varianti

- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Le Pesche
- Apfelstrudel (2)

Strudel Di Mele (3)

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Fate scongelare la pasta, poi tiratela. Nel frattempo sbucciate e tagliate le mele a fettine mettendole in una terrina con i pinoli, le mandorle, l'uvetta, lo zucchero, la buccia del limone, mescolate il tutto e irrorate con il brandy, lasciando il composto a macerare per 1/2 ora. Dopo avere steso la pasta, mettete al centro di ogni foglio la metà del ripieno e richiudete la pasta, sovrapponendo i bordi.
Sbattete il tuorlo e spennellate la pasta, ponete sulla teglia ricoperta di cartaforno e cuocete a forno a 180 gradi per 45/50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1000g di mele renette
- 50g di pinoli
- 100g di mandorle pulite
- uvetta sultanina
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di zucchero
- 1/2 bicchierino di brandy
- 1 limone (buccia grattugiata)

Varianti

- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele (5)
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Ricette simili

- Apfelstrudel
- Fagottini Di Mele (4)
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Sfogliata Di Mele Renette
- Sfoglia Alla Frutta Fresca

Strudel Di Mele (4)

Dolce a base di mele

Ricetta

Setacciate bene la farina, aggiungete l'uovo, il sale e l'olio, versando poco per volta l'acqua.
Mescolate fino a quando l'impasto non sarà della giusta consistenza, liscio ed elastico.
Pennellate con un po' di olio e lasciate riposare per mezz'ora circa.
Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a fettine sottili.
Rosolate il pangrattato nel burro. Usando un canovaccio infarinato, stendete la pasta dapprima con un matterello e poi tiratela delicatamente. La pasta deve essere finissima.
Pennellate il burro fuso. Cospargetela poi di pangrattato, unite le mele e gli altri ingredienti.
Arrotolate la sfoglia.
Infornate in una teglia imburrata, pennellate ancora con il burro fuso lo strudel e cuocete a 200 gradi per circa mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta sfoglia:
- 250g di farina
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua
- 100g di burro fuso (per pennellare lo strudel)
- per il ripieno:
- 2000g di mele
- 150g di pangrattato
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli
- cannella
- scorza di limone

Varianti

- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (5)
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Ricette simili

- Apfelstrudel (2)
- Presnitz
- Strudel
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Le Mele

Strudel Di Mele (5)

Dolce a base di mele

Ricetta

Formate un vulcano con la farina e mettete al centro l'uovo intero, sale, 1/2 cucchiaio di zucchero.
Sciogliete il burro con 1/2 bicchiere di acqua e poi versatelo sulla farina.
Lavorate questa pasta formando una palla e lasciate riposare per 15 minuti. Successivamente stendete la pasta con il matterello, formando un rettangolo.
Sciogliete un po' di burro e passatelo, con un pennellino su tutta la superficie della pasta. Con le man cercate di allargare il più possibile la pasta, stando attenti a non bucarla.
Mettete su tutta la superficie le mele tagliate a fettine, aggiungete l'uva passa, le mandorle tritate, qualche cucchiaio di marmellata di prugne, qualche noce di burro, la buccia tritata di un limone e lo zucchero.
Arrotolate la sfoglia chiudendo questi ingredienti all'interno e poi passate su tutto lo strudel il burro fuso.
Fate cuocere in forno per un'ora. Servitelo cospargendolo di zucchero a velo.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaio di zucchero
- 50g di burro
- per la guarnizione:
- 1000g di mele
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di mandorle
- 50g di zucchero a velo
- 50g di zucchero
- scorza di limone
- marmellata di prugne

Varianti

- Strudel Di Mele
- Strudel Di Mele (2)
- Strudel Di Mele (3)
- Strudel Di Mele (4)
- Strudel Di Mele E Pere
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Ricette simili

- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Torta Rustica
- Torta Alla Frutta D'alsazia
- Bireweck
- Panettone Di Dresda

Strudel Di Mele E Pere

Dolce a base di mele

Ricetta

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, unite il burro a fiocchetti e 1 uovo.
Cominciate a intridere gli ingredienti con la punta delle dita, poi lavorate la pasta a piene mani, unendo via via 3 cucchiai di acqua.
Impastate a lungo, tirando, riammassando, sbattendo la pasta sul tavolo, fino a che sarà ben elastica, poi fatene un panetto, spennellatelo di burro fuso e lasciatelo riposare coperto, per un'ora, a temperatura ambiente. Nel frattempo lavate l'uvetta in acqua calda, poi mettetela in una ciotola e bagnatela con il rum, lasciandola macerare.
Riducete in briciole finissime il pancarré.
Sbucciate i frutti, tagliateli a spicchi e poi a fettine molto sottili.
Riprendete la pasta, posatela su un canovaccio infarinato, pressatela un po' con il matterello, poi cominciate a tirarla con il dorso delle mani, messe al di sotto della sfoglia, allargandola in tutte le direzioni con le nocche delle dita e facendo ben attenzione a non romperla. La pasta dovrà diventare molto sottile, quasi trasparente (attraverso una perfetta pasta da strudel si dovrebbe... leggere il giornale) e formare un grande disco.
Distribuite sulla pasta il pane sbriciolato, poi le fettine di mela alternate con quelle di pera, spolverizzate la frutta con lo zucchero, distribuitevi sopra l'uvetta sgocciolata dal rum, i pinoli e un pizzicone di cannella.
Lasciate libero un bordo di almeno 2-3 centimetri tutto intorno.
Ripiegate verso il centro, sul ripieno, i due lembi laterali, poi aiutandovi con il canovaccio arrotolate la pasta, formando lo strudel. Trasferitelo sulla placca del forno imburrata e spennellatelo con l'uovo rimasto. Fatelo cuocere per circa 40 minuti, a 180 gradi. Servitelo tiepido.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 50g di burro
- 2 uova
- 3 mele
- 2 pere
- 100g di uvetta sultanina
- 100g di zucchero
- 50g di pinoli
- 3 fette di pancarré
- 1 bicchierino di rum
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale
- per stendere:
- farina
- per ungere:
- burro

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)
- Strudel Con Le Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Le Pesche

Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo

Dolce a base di mele

Ricetta

Per la pasta: amalgamate bene tutti gli ingredienti e aggiungete acqua fino ad ottenere una pasta morbida. Poi lasciate riposare un'oretta. Per il ripieno: amalgamate il burro con lo zucchero e i ross d'uovo fino ad ottenere una crema; incorporate quindi il pangrattato bagnato nel latte e ben strizzato, gli albumi montati a neve e l'uvetta precedentemente bagnata nel rum, una grattugiata di scorza di limone e la ricotta. Per la salsa: in una casseruola fate cuocere a bagnomaria i 4 tuorli d'uovo e lo zucchero montate versandovi il vino.
Stendete la pasta con il mattarello sottile e spandetevi sopra la crema di ricotta precedentemente ottenuta insieme alle mele tagliate finemente; chiudete la pasta, spennellatela col tuorlo d'uovo e mettetela in forno a 180-200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 250g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 di limone spremuto
- per il ripieno:
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di pangrattato
- 500g di ricotta
- 4 mele
- 100g di uvetta sultanina
- limone grattugiato
- per la salsa:
- 250g di vino verduzzo
- 4 tuorli d'uovo
- 120g di zucchero

Ricette simili

- Crepes Alla Ricotta
- Torta Di Ricotta E Uvetta
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Strudel Di Ricotta

Strudel Di Mirtilli

Dolce a base di mirtilli

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia e stendetela sottile; ricavatene un rettangolo che stenderete su un canovaccio.
Mescolate i mirtilli con lo zucchero e la banana a fettine sottili.
Spalmate la crema sulla pasta, lasciando liberi i bordi, e distribuitevi la frutta.
Arrotolate la pasta aiutandovi con il canovaccio e fate aderire le estremità, inumidendole e premendo.
Cuocete nel forno già caldo a 220 gradi per 20 minuti.
Sfornate il dolce, cospargetelo con lo zucchero a velo e cuocete ancora 5-10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di pasta sfoglia surgelata
- 300g di mirtilli freschi
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 banana
- 100g di crema pasticciera
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Di Sfoglia Alla Frutta
- Sfogliatine Al Rabarbaro
- Sfogliata Ai Frutti Di Bosco
- Fiore Di Pasqua
- Tortine Saint Honorè

Strudel Di Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Setacciate la farina sul piano di lavoro disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi il tuorlo d'uovo, il sale e l'olio.
Lavorate il tutto prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea e malleabile. Raccoglietela a palla, avvolgetela in un foglio di carta stagnola e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo stendetela su un telo pulito cosparso di farina, cercando di ottenere una sfoglia piuttosto sottile.
Preparate il ripieno: in una terrina mescolate la ricotta, ben sgocciolata e passata al setaccio, lo zucchero, le uova, la scorza e il succo del limone, la fecola di patate e l'uvetta, precedentemente messa a bagno nel rum.
Stendete il composto preparato sulla pasta, formando uno strato uniforme e lasciando liberi i bordi.
Arrotolate la pasta su se stessa, aiutandovi con il telo, adagiate lo strudel ottenuto sulla piastra del forno imburrata e fatelo cuocere a 200 gradi per 40 minuti.
Spalmate sullo strudel ancora bollente il resto del burro, fuso e filtrato, cospargetelo con lo zucchero a velo e servitelo tagliato a fette.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 170g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/4 cucchiaino di sale
- 2 cl di olio d'oliva
- 140g di burro
- zucchero a velo per guarnire
- per il ripieno:
- 500g di ricotta
- 120g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 di limone (scorza e succo)
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 40g di uvetta sultanina
- 2 cl di rum

Varianti

- Strudel Di Ricotta (2)

Ricette simili

- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Liwanzen Alla Ricotta
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Crepes Alla Ricotta
- Torta Di Ricotta (2)

Strudel Di Ricotta (2)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Fate la pasta sfoglia e tirate un rettangolo sottile.
Lavorate la ricotta a crema; unite zucchero, burro, uovo e tuorlo, uvetta ammorbidita e strizzata, buccia di limone grattugiata.
Amalgamate e distribuite il ripieno su metà sfoglia. Arrotolatela e chiudete le estremità. Spennellatela di burro fuso, cuocete in forno a 220 gradi per circa un'ora. Vini di accompagnamento: Alto Adige Moscato Giallo DOC, Colli Orientali Del Friuli Verduzzo DOC, Malvasia Delle Lipari “Dolce Naturale” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- 500g di ricotta
- 100g di zucchero
- 60g di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di uvetta sultanina
- 1 limone

Varianti

- Strudel Di Ricotta

Ricette simili

- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo
- Apfelstrudel
- Strudel Di Mele (3)
- Sfogliata Di Mele Renette
- Tortino Alle Carote

Strudel Semplice

Dolce a base di uva fresca

Ricetta

Disponete la farina a fontana, nel centro mettete il burro fuso, l'uovo, 6 cucchiai d'acqua, un pizzico di sale.
Lavorate fino a ottenere una pasta elastica e lasciate riposare mezz'ora. In una ciotola montate a crema il burro con i tuorli e lo zucchero, unite la panna, il pangrattato, l'uvetta (ammorbidita in acqua tiepida), un pizzico di cannella, gli acini d'uva e gli albumi montati a neve.
Tirate la pasta a sfoglia rettangolare sottile, sopra distribuitevi la crema. Arrotolatela, spennellatela sulla superficie con il burro sciolto, adagiatela sulla placca imburrata del forno e cuocetela a 220 gradi per circa un'ora. A metà cottura spennellate il dolce con il latte.
Ritirate.
Sformate lo strudel, cospargetelo con molto zucchero a velo. Vini di accompagnamento: Trentino Vin Santo DOC, Albana Di Romagna "Passita" DOCG, Malvasia Di Bosa "Liquoroso Dolce" DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 20g di burro
- 1 uovo
- sale
- per il ripieno:
- 75g di burro
- 4 uova
- 100g di zucchero
- 25 cl di panna
- 60g di pangrattato
- 70g di uvetta sultanina
- 100g di uva fresca
- cannella in polvere
- per rifinire:
- 30g di burro
- latte
- zucchero a velo

Ricette simili

- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Palacinche Alla Gundel
- Crepes Alla Ricotta
- Crostata Alla Panna
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)

Struffoli

Dolce a base di miele

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana.
Formate un largo incavo al centro e ponetevi 8 uova intere, 2 tuorli, 80 g di strutto, mezzo cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone.
Impastate tutti gli ingredienti fino a quando avrete ottenuto un composto sodo e omogeneo.
Dividete l'impasto in tanti mucchietti e lavorate ciascuno di essi sulla spianatoia infarinata in modo da ricavare un rotolino di mezzo cm di diametro.
Riducete i rotolini a tocchetti lunghi 1-2 cm e friggeteli in una padella con abbondante olio d'oliva ben caldo per 3-4 minuti.
Togliete gli struffoli dal recipiente di cottura man mano che sono ben dorati, aiutandovi con una schiumarola, e trasferiteli su un foglio di carta assorbente, in modo che perdano l'unto in eccesso. A questo punto versate il miele in una casseruola col fondo pesante e fatelo sciogliere a calore dolcissimo mescolando con un cucchiaio di legno, dopodichè profumatelo con la scorza grattugiata di tre arance.
Mettete nella casseruola gli struffoli fritti, pochi alla volta, mescolando delicatamente in modo che restino ben avvolti dal miele.
Completate con la scorza candita d'arancia e di cedro, ridotta in piccoli pezzi, quindi trasferite il composto di struffoli e miele su un piatto di portata.
Date al dolce una forma a piramide, premendo leggermente con le mani inumidite, poi lasciatelo raffreddare completamente e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di farina
- 10 uova
- 80g di strutto
- 250g di miele
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 limone
- 3 arance (scorza grattugiata)
- 150g di arancia e cedro canditi
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Struffoli (2)
- Struffoli Di Natale

Ricette simili

- Dolce Di Pasqua
- Torta Di Latte
- Pastiera
- Delizia Al Miele
- Torta Di Carote Agli Agrumi

Struffoli (2)

Dolce a base di uova

Ricetta

Ricetta natalizia.

Impastare la farina, disposta a fontana sul tavolo, con tutti gli altri ingredienti.

Lavorare bene l'impasto, poi lasciarlo riposare coperto per una mezz'ora.

Tagliare l'impasto a piccole porzioni e, sul tavolo infarinato, con le palme delle mani formare dei bastoncini da tagliare a pezzetti di un centimetro circa ciascuno. Friggerli pochi per volta in olio caldo finché saranno dorati e passarli su carta assorbente.

Liquefare il miele in una casseruola con lo zucchero e qualche cucchiaio d'acqua, far prendere l'ebollizione a calore moderato. Quando scompare la schiuma, versare la metà dei canditi tagliati t pezzettini, la buccia sottilissima del limone e dell'arancia a filettini e gli struffoli; mescolare delicatamente in modo che gli struffoli si rivestano uniformemente di miele e lo assorbano completamente. Versarli su un piatto rotondo e con le mani bagnate dare loro la forma di una ciambella col buco al centro.

Spargere confettini colorati e decorare con gli altri canditi tagliati in striscioline.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 500g di farina
- 5 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 25g di burro
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- sale
- brandy
- per condire:
- 250g di miele
- 100g di zucchero
- 60g di scorzetta d'arancia candita
- 60g di cedro candito
- 60g di cocozzata (o zucca candita)
- 1 limone
- 1 arancia
- diavolilli (o confettini colorati)

Varianti

- Struffoli
- Struffoli Di Natale

Ricette simili

- Mandelstollen
- Christstollen
- Dolcetti Di Natale
- Budino Di Riso (7)
- Passione Di Ricotta

Struffoli Di Natale

Dolce a base di miele

Ricetta

Disporre la farina a fontana e lavorarla con le uova, il burro, 100 g di zucchero, l'anice, la buccia di limone, il bicarbonato.
Impastare con cura e ricavarne dei bastoncini, tagliarli a pezzettini e friggerli in olio bollente.
Sciogliere sul fuoco 5 cucchiai di zucchero, unire il miele, gli struffoli e mescolare per 10 minuti. Sistemarli su un piatto e guarnirli con frutta candita.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 3 uova
- 50g di burro
- 130g di zucchero
- 1 bicchierino di anice
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 limone (scorza)
- 250g di miele

Ricette simili

- Pan Speziale O Certosino
- Finichia Alla Cannella
- Pan Pepato (2)
- Delizia Al Miele
- Panettone Di Bologna

Sugul

Dolce a base di uva nera

Ricetta

Lavate l'uva e sgranate gli acini, metteteli in una pentola a cuocere a fuoco moderato e con un cucchiaio di legno cominciate a spaccare gli acini; dopo circa 10 minuti passate al setaccio il composto separando in una ciotola il mosto (liquido e polpa) dalla pelle e i semi.
Rimettete il mosto in pentola e aggiungete la farina (attenzione a non fare grumi), lo zucchero e il foglio di gelatina (che avrete precedentemente immerso in acqua fredda per 2 minuti e strizzato).
Girate il composto con il cucchiaio di legno per circa 15 minuti (controllate la consistenza, sufficientemente denso) e poi versatelo in una forma grande o più forme piccole da dessert.
Fate raffreddare e mettete in frigo.
Servite questo dessert a fine pasto o dopo una merenda casereccia con gli amici.

Ingredienti per 3 persone

- 100g di uva nera tipo americana
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 1 foglio di gelatina per dolci
- 1 cucchiaio di zucchero

Ricette simili

- Mousse Di Mosto D'uva
- Crostata All'uva
- Ciambella Alla Ricotta Glassata
- Babà (4)
- Ossi Da Mordere

Superbarre

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Togliere la crosta alla fetta di pane.
Dividere il resto della fetta in due parti.
Lasciare a seccare il pane e le croste per una notte. Il giorno dopo sbriciolare la crosta in una ciotola, aggiungere le nocciole tritate ed il cucchiaio di germe di grano. In un'altra ciotola mescolare il burro e l'olio d'arachidi fino a quando saranno ben amalgamati.
Intingere uno dei due pezzi di pane secco nel burro d'arachidi; poi rotolatelo nella ciotola di nocciole e germe di grano.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta di pane
- 2 cucchiai di nocciole tritate
- 1 cucchiaio di germe di grano
- 1/4 tazza di burro d'arachidi
- 1 cucchiaino di olio di semi d'arachidi
- 1 cucchiaio di cocco tritato

Ricette simili

- Nocciolini
- Barrette Croccanti
- Bigné Fritti
- Integralini
- Castagnole (3)

Superghiacciolo Alla Frutta

Dolce a base di sciroppo alla frutta

Ricetta

Prendi un bicchiere di plastica, riempilo a metà con acqua e sciroppo alla frutta. Ora butta dentro dei pezzettini d'anguria, di melone o altra frutta di stagione. Inserisci un bastoncino da ghiaccioli, metti in frigo e lascia congelare.

Ingredienti per 4 persone

- acqua
- sciroppo alla frutta
- alcuni pezzetti di frutta di stagione

Ricette simili

- Sorbetto Di Frutta
- Bavarese Ai Lamponi
- Charlotte Arlecchino Con La Panna
- Spiedini Di Frutta (2)
- Gelato All'orzata

Susamelle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Si impastano e si amalgamano bene tutti gli ingredienti; si taglia la pasta a strisce e si formano dei dolci a forma di 'S'. In una larga teglia imburrata le susamelle vengono infornate e fatte cuocere fino alla doratura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 400g di zucchero
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1000g di miele
- scorza di mandarino
- 1 arancia
- 100g di cedro candito
- 500g di mandorle tostate e a pezzetti
- 1 bustina di cannella
- 1 bustina di vaniglia
- farina

Ricette simili

- Sasamigl
- Pangiallo (2)
- Panforte Di Siena
- Christstollen
- Pane Di Frutta

Susine Sotto Acquavite

Dolce a base di susine

Ricetta

Preparare un infuso di tè e menta con 50 cl di acqua. Quando è tiepido immergervi le susine per 1/2 giornata, mescolandole ogni tanto. Quindi punzecchiarle con un ago, disporle in vasi di terracotta o ceramica, unire qualche pezzetto di vaniglia, una scorza di limone, qualche cucchiaino di zucchero e ricoprirle con l'acquavite.
Chiudere i vasi.
Consumare dopo 20 giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di susine piccole
- zucchero
- 100 cl di acquavite
- 1 stecca di vaniglia
- alcune di scorzette di limone
- 3 cucchiaini di tè
- 1 cucchiaino di foglioline di menta

Ricette simili

- Spaghettata Di Gelato
- Gratin Di Agrumi Alla Menta
- Dolce Di Latte
- Coppe Di Frutta Estiva
- Sorbetto Di Fragole (3)

Syllabub

Dolce a base di sherry secco

Ricetta

Lavare accuratamente il limone e con un coltellino affilato, privarlo della buccia (solo la parte gialla); metterla quindi in una ciotola insieme con lo sherry e lasciarla in infusione per 12 ore circa.
Passare lo sherry attraverso un colino e raccoglierlo in una ciotola capiente, aggiungervi il Cognac e mescolare; unirvi anche la panna, l'albume, lo zucchero e la noce moscata.
Frullare il composto con la frusta elettrica, fino ad ottenere un a crema spumosa e omogenea. Versarla in coppette e tenerle in frigorifero per almeno 5 ore.
Servire il Syllabub nelle stesse coppette, raccomandando ai commensali di mescolarlo delicatamente prima di gustarlo.

Ingredienti per 6 persone

- 20 cl di sherry secco
- 2 cucchiai di cognac
- 40 cl di panna freschissima
- 1 albume d'uovo
- 1 limone
- 50g di zucchero
- 1 pizzico di noce moscata

Ricette simili

- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Pandolce Romano
- Crema Fredda Alle More
- Crema Fredda Ai Lamponi
- Crema Fredda Ai Mirtilli

Syrniki (frittelle Di Ricotta)

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Lavorare 4 tazze di ricotta con 4 rossi d'uovo, 40 g. di zucchero, 75 g. di farina bianca setacciata e un pizzico di sale. Quando il tutto è ben amalgamato dividere il composto in 4 parti e da ogni parte ricavare un cilindro lungo 8 cm.
Passare al frigo per 40 minuti. Quindi tagliare ogni cilindro in 4 parti uguali e friggere le frittelle ottenute in burro caldo. Quando sono dorate da ambo i lati passarle sulla carta assorbente e poi spolverizzarle con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tazze di ricotta
- 4 tuorli d'uovo
- 40g di zucchero
- 75g di farina bianca setacciata
- 1 pizzico di sale
- burro
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Offelle Mantovane
- Torta Di Ricotta (3)
- Torta Facile
- Crostata Con Crema E Fichi

Tagliolini Dolci

Dolce a base di latte

Ricetta

Preparare la pastella per le crepes con le uova, la farina, il latte e il burro fuso. Quando il composto sarà liscio e senza grumi cuocere le crepes in un padellino antiaderente. Arrotolarle e tagliarle a striscioline larghe 5 mm.
Frullare le fragole.
Montare la panna con lo zucchero. Disporre i tagliolini in un vassoio, irrorarli con il frullato di fragole coprire con la panna montata e decorare con cioccolato grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di farina
- 250g di latte
- 2 uova
- 30g di burro fuso
- 150g di fragole
- 250g di panna da montare
- 20g di zucchero a velo
- cioccolato grattugiato

Ricette simili

- Crostata Di Cioccolato
- Crepes Al Cioccolato (4)
- Millestrati Al Cioccolato
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni

Tajin Zuccherino Del Ramadan

Dolce a base di prugne secche

Ricetta

Tagliate la carne a pezzi e fatela cuocere nel tradizionale tegame di coccio (tajin) insieme allo smen, lo zucchero, l'acqua di fiori d'arancio, e la cannella, per circa 40 minuti.
Aggiungete quindi le prugne lavate, e proseguite la cottura per altri 10 minuti, prima di aggiungere le mele tagliate in quarti.
Coprite e lasciate andare finché le patate saranno ben cotte (circa 20 minuti).
Servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di carne di montone (o carne d'agnello)
- 300g di prugne secche
- 4 mele
- 1 bicchierino di acqua di fiori d'arancio
- 1 cucchiaio di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 100g di smen (burro acido)
- 200g di zucchero

Ricette simili

- L'hem Lahlou Bel Ain Oua Teffah
- Dolce Di Prugne
- Frutta Cotta Mista (2)
- Frutta Cotta Mista
- Vino Caldo Con Frutta

Taralli 'nzogno E Pepe

Dolce a base di sugna

Ricetta

Con gli ingredienti elencati ed un po' di acqua tiepida, fate una pasta di media consistenza, lavorandola per 10 minuti. Quando la pasta sarà ben lavorata, dividetela in due parti e rotolando sotto le dita ciascun pezzo, foggiate due bastoncini di uguale lunghezza e della grossezza di una matita. Attorcigliando insieme i due bastoncini, otterrete un cordone che poi taglierete in pezzetti lunghi cm. 15, ciascuno dei quali chiuderete a ciambella rotonda.

Disponete i taralli su di un panno infarinato e, coperti, lasciateli lievitare per circa 1 ora e mezza Quando saranno rigonfi e morbidi, infornateli in forno quasi freddo, lasciandoli cuocere a fuoco moderato. Occorrerà un'ora, poiché i taralli dovranno essere biscottati anche internamente. Gli stessi taralli, se piccolissimi, (2 cm. di diametro) richiederanno naturalmente minore cottura. Facoltativa è l'aggiunta di pezzetti di mandorle sbucciate infilate nella parte superiore.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 120g di sugna
- 30g di lievito di birra
- 2 cucchiaini di pepe nero

Ricette simili

- Pitoni Fritti Alla Messinese
- Pane Dei Morti
- Cannoli Di Ricotta
- Croccante Di Mandorle (3)
- Muffin

Taralli Pugliesi

Dolce a base di farina

Ricetta

Si impastano tutti gli ingredienti formano una palla lasciare riposare per 1/2 ora e poi cominciate a fare i tarallini (ciambelline - le dimensioni le sceglieete voi), farli lievitare per 20 minuti e metterli in acqua bollente fino a che non vengono a galla quindi scolarli e metterli in una placca da forno unta d'olio e infornarli (forno preriscaldato) a 180 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 20g di lievito di birra sciolto in acqua
- 10 cl di olio d'oliva
- 10 cl di vino bianco
- 9 cucchiai di acqua
- 10g di sale fino
- semi di finocchio (o anice)
- prezzemolo
- cipollina tagliata fina fina
- aglio
- origano
- formaggio

Ricette simili

- Pandolce Di Natale
- Pigna Di Pasqua
- Pigna
- Buccellato Lucchese
- Crescia Sfogliata

Tarallini Dolci

Dolce a base di uova

Ricetta

Disponete la farina a fontana e mettete al centro il bicarbonato e gli altri ingredienti.
Lavorate energicamente la pasta, poi dividetela in piccole parti uguali e formate dei cordoni da cui ricaverete i tarallini. Disponeteli su una teglia imburrata ed infornateli per circa mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 250g di zucchero
- 4 uova
- 150g di burro
- 1 limone
- 1 pizzico di bicarbonato

Ricette simili

- Struffoli Di Natale
- Cookies
- Dolce Delle Tentazioni
- Panettone Di Bologna
- Dolce Di Pane (3)

Tarte Aux Pommes

Dolce a base di mele golden

Ricetta

Setacciare sulla spianatoia la farina con il sale, mettervi al centro il burro diviso a pezzetti, lavorare rapidamente il composto con la punta delle dita, versarvi 3-4 cucchiai di acqua e impastare rapidamente senza lavorarlo troppo. Avvolgerlo quindi in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare, nella parte meno fredda del frigorifero, per almeno un'ora.
Pulire le cipolline e tagliarle a fettine sottili. Metterle in un tegame con una noce di burro e farle appassire senza farle colorire; Aggiungere un decilitro d'acqua e farle cuocere, a fuoco dolcissimo, fino a completa evaporazione dell'acqua. Metterle da parte in una ciotola e farle raffreddare completamente.
Sbucciare le mele, privarle del torsolo e affettarle sottilmente.
Dividere in 2 parti le fettine di mele; metterne una parte in una ciotola con il vino e farle macerare per 30 minuti circa. Porre l'altra metà in un'altra ciotola con il succo di limone.
Scolare le mele poste a macerare nel vino e metterle nel bicchiere del frullatore assieme alle cipolle. Farle frullare fino a quando il composto sarà ben amalgamato e versarlo in una ciotola.
Tagliare a cubetti i fichi secchi e aggiungerli al composto di mele e cipolle; unirvi anche l'uvetta sultanina, lo zenzero in polvere, i semi di anice tritati finemente.
Mescolare con un cucchiaio di legno e incorporarvi, infine, le fettine di mela macerate nel succo di limone. Con il mattarello stendere metà della pasta in un disco sottile del diametro di circa 22 centimetri e adagiarlo sopra una placca da forno imburrata e infarinata. Versarvi sopra il composto preparato lasciando uno spazio libero di circa 2 centimetri tutt'attorno al bordo.
Stendere la pasta rimasta in un disco sottile del diametro di 24 centimetri e coprire il composto, facendo aderire i 2 dischi di pasta pizzicottando attorno al bordo.
Diluire lo zafferano con un cucchiaio di acqua e spennellare la superficie della torta. Porre la placca in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere la torta per 25-30 minuti. Sformarla sul piatto di portata e servirla sia tiepida sia fredda.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di mele golden
- 10 cl di vino moscato d'asti naturale
- 6 fichi secchi
- 30g di uvetta sultanina
- 50g di cipolline bianche già pelate
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di semi di anice
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1 limone (succo)
- 1 noce di burro
- per la pasta:
- 150g di farina
- 70g di burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Mele Speziate Con Uvetta
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Crostata Di Mele (2)
- Dolce Di Mele E Mandorle (2)
- Biscotti All'avena

Tarte Tatin

Dolce a base di mele

Ricetta

Una volta scongelata la pasta sfoglia a temperatura ambiente, sbucciate le mele privatele del torsolo e tagliatele a fettine.
Imburrate bene uno stampo rotondo da crostata e spolverizzatelo con lo zucchero, quindi mettete lo stampo sul fuoco finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente.
Coprite il fondo dello stampo con le fettine di mela, spolverizzatele con poca cannella e con il burro fatto fondere.
Tirate la pasta con il matterello, se qualcuno vi infastidisce durante la preparazione, potete anche suonarglielo in testa, in modo da ottenere un disco del diametro uguale a quello dello stampo ed appoggiatelo sulle mele premendolo leggermente lungo i bordi.
Mettete lo stampo nel forno già caldo a 190 gradi per circa 1 ora. A cottura ultimata, fate intiepidire la torta e poi capovolgetela su un piatto da portata. --- La Tarte Tatin è una torta di mele rovesciata, e non fraintendete è cotta al contrario. Un questo modo le mele, quando la torta verrà girata per essere servita, appariranno caramellate in superficie. Questa specialità è stata creata a inizio secolo dalle sorelle Tatin, albergatrici a Loret-Cher. Successivamente è stata adottata dal celebre ristorante parigino Maxim's, che ne ha fatto uno dei propri cavalli di battaglia. La Tarte Tatin, viene servita calda con della panna a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata
- 2 mele golden delicious
- 3 cucchiai di zucchero
- cannella in polvere
- 60g di burro

Varianti

- Tarte Tatin (2)
- Tarte Tatin (3)
- Tarte Tatin (4)
- Tarte Tatin (5)
- Tarte Tatin (6)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Torta Di Mele In Sfoglia
- Dolce Di Mele E Arance
- Fagottini Di Mele
- Mele Al Forno (2)
- Sfoglia Con Pere E Fichi

Tarte Tatin (2)

Dolce a base di mele

Ricetta

Scongelare una confezione di pasta sfoglia (circa 220 g): spianarla formando un disco di circa 22 cm di diametro che si conserverà, su di un piatto, in frigo. In un tegame antiaderente mettere 150 g di burro, 170 g di zucchero e due cucchiai di miele, scaldando su fuoco moderato e mescolando ogni tanto, finché la miscela non sarà brunita.
Aggiungere 6 mele sbucciate e tagliate in quarti, la buccia grattugiata di un limone non trattato ed un cucchiaio di aghi di rosmarino fresco.
Rimestare delicatamente con un cucchiaio di legno finché le mele non saranno tenere (attenti a nor spappolarle). Con una schiumarola scolare le mele e metterle in una teglia di circa 22 cm. di diametro, con il fondo coperto da un disco di carta-forno. Far bollire lo sciroppo per 1/2 minuti, per farlo raffreddare.
Scaldare il forno a 200 gradi, coprire le mele con il disco di pasta bucherellata con una forchetta ed infornare per circa 20 minuti. Lasciar raffreddare per una mezz'oretta, capovolgere su un piatto e servire tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 220g di pasta sfoglia
- 150g di burro
- 170g di zucchero
- 2 cucchiai di miele
- 6 mele
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino fresco

Varianti

- Tarte Tatin
- Tarte Tatin (3)
- Tarte Tatin (4)
- Tarte Tatin (5)
- Tarte Tatin (6)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Torta Delle Demoiselles Tatin
- Struffoli (2)
- Crostata Di Mele (2)
- Delizia Al Miele
- Torta Di Carote Agli Agrumi

Tarte Tatin (3)

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciate e tagliate le mele a fettine spesse.
Preparate la pasta: disponete la farina a fontana, al centro mettete il burro a pezzetti, lo zucchero e l'acqua.
Impastate in fretta e lasciatela riposare un'ora.
Imburrate abbondantemente il fondo di uno stampo rotondo. Spolverizzatelo con molto zucchero. Disponetevi un primo strato di mele e cospargetele di zucchero.
Disponete un secondo strato di mele e zuccherate anche queste.
Stendete la pasta a disco dello spessore di 3 centimetri e adagiatelo sulle mele ricoprendole completamente e facendola penetrare un po' tra la frutta e il bordo del recipiente.
Cuocete in forno preriscaldato a 250 gradi per 30 minuti.
Sformate su un piatto e fate caramellare la torta sotto il grill per 10 minuti.
Servite il dolce tiepido con la panna a parte. Vini di accompagnamento: Recioto Di Soave DOC, Attimo Fuggente VdT Di Toscana, Marsala “Oro Dolce” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 150g di farina
- 75g di burro
- 1/2 bicchiere di acqua
- per il ripieno:
- 6 mele
- 125g di zucchero
- panna liquida

Varianti

- Tarte Tatin
- Tarte Tatin (2)
- Tarte Tatin (4)
- Tarte Tatin (5)
- Tarte Tatin (6)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Rotolo Di Frutta
- Apfelstrudel (2)
- Strudel Di Mele (4)
- Mele Caramellate
- Applepie

Tarte Tatin (4)

Dolce a base di mele gialle

Ricetta

Lavate ed asciugate la mele; pelatele, dividetele in quarti ed eliminate i torsoli e i piccioli. In una padella rotonda resistente al calore del forno, fate sciogliere il burro con lo zucchero a fuoco dolce fino a quando otterrete un caramello chiaro.
Accendete il forno a 180 gradi.
Stendete la pasta sfoglia in un disco sottile di 4 mm di spessore; bucherellate la superficie con una forchetta.
Mettete le mele nella padella con il caramello con la parte aperta verso l'alto.Stendetevi sopra la sfoglia in modo da coprire tutta la frutta e spingete verso l'interno i bordi con l'aiuto di un cucchiaio di legno.
Mettete la padella in forno già caldo e lasciate cuocere per cinquanta minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la torta e appoggiatevi sopra un piatto dal diametro leggermente più grande.
Capovolgete la torta con un movimento veloce e deciso. Lasciatela leggermente intiepidire e portatela in tavola accompagnandola con il caramello.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata scongelata
- 6 mele gialle
- 180g di zucchero
- 90g di burro

Varianti

- Tarte Tatin
- Tarte Tatin (2)
- Tarte Tatin (3)
- Tarte Tatin (5)
- Tarte Tatin (6)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Torta Di Mele In Sfoglia
- Fagottini Di Mele
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi
- Dartois Alle More
- Fagottini Di Mele (4)

Tarte Tatin (5)

Dolce a base di mele

Ricetta

Preparare tutti gli ingredienti.
Accendere il forno.
Mettere in uno stampo d'acciaio (diametro 26 cm) lo zucchero e il burro. Sul fornello a buon fuoco far sciogliere lo zucchero, fino al punto giusto di caramellizzazione.
Fare attenzione che non bruci.
Togliere lo stampo dal fuoco.
Sbucciare e tagliare in quarti le mele. Disporre i quarti di mela nello stampo, sul caramello, ben addossati tra loro.
Tagliare in pezzi più piccoli i quarti che avanzano e riempire tutti gli spazi.
Spolverare di cannella.
Coprire le mele con un foglio d'alluminio e mettere nel forno caldo per 20 o 25 minuti, in modo che cuociano a metà e inizino ad assorbire il caramello.
Togliere dal forno.
Spianare la pasta brisée a 3 o 4 mm, ottenendo un disco appena poco più largo dello stampo. Disporlo sulle mele, facendolo rientrare nel bordo dello stampo e rincalzando bene gli orli.
Mettere in forno caldo (200 gradi) fino a che la pasta sia cotta e il caramello cominci a far capolino tutto intorno: occorreranno circa 35-40 minuti.
Togliere dal forno.
Sformare immediatamente su un largo piatto, facendo attenzione perché una parte del caramello sarà liquida.
Servire tiepida o fredda, accompagnando, se si vuole, con gelato alla vaniglia o con panna montata.

Ingredienti per 8 persone

- 10 mele
- 150g di burro
- 150g di zucchero semolato
- 250g di pasta brisée
- cannella macinata

Varianti

- Tarte Tatin
- Tarte Tatin (2)
- Tarte Tatin (3)
- Tarte Tatin (4)
- Tarte Tatin (6)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Pie Alle Fragole
- Apfelpfannkuchen
- Crespelle Con Le Mele
- Torta Brisée Di Mele
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (2)

Tarte Tatin (6)

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fettine sottili e di forma regolare.
Mettere 120 g di zucchero e 60 g di burro in una teglia di 28 cm di diametro, resistente alla fiamma, e far caramellare a fuoco dolce. Disporre le fette di mela a raggiera sullo zucchero caramellato spolverizzarle con lo zucchero rimasto e spruzzarle con il calvados o la grappa. Con una forchetta, amalgamare il burro alla farina e al limone, poi unire l'uovo e il latte, impastando velocemente con la punta delle dita.
Stendere la pasta, formando un disco di 29 cm di diametro e metterlo sopra le mele nella teglia, rimboccando bene i bordi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti. Quando la pasta sarà dorata, capovolgere il dolce su un piatto da portata e servirlo tiepido. Questo dessert viene di solito servito con della panna appena zuccherata e leggermente montata, oppure con panna acida o gelato di crema.

Ingredienti per 8 persone

- 170g di zucchero
- 160g di burro
- 6 mele farinose
- 2 cucchiai di calvados
- 200g di farina
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di latte freddo
- 1 limone (scorza grattugiata)

Varianti

- Tarte Tatin
- Tarte Tatin (2)
- Tarte Tatin (3)
- Tarte Tatin (4)
- Tarte Tatin (5)
- Tarte Tatin All'ananas
- Tarte Tatin Alla Valdostana
- Tarte Tatin Alle Pere
- Tarte Tatin Alle Pesche

Ricette simili

- Crostata Di Mele (2)
- Rotolo Ai Semi Di Papavero
- Mele In Dolcezza
- Crostata Di Mele (3)
- Torta Delle Rose Al Microonde

Tarte Tatin All'ananas

Dolce a base di ananas

Ricetta

Caramellare la tortiera con lo zucchero. Disporre sullo zucchero bruciato le fette di ananas.
Impastare tutti gli ingredienti e poi versare nella tortiera preparata precedentemente.
Cuocere per 50 minuti in forno a 250 gradi.
Togliere quando assume colore rossastro.
Fare riposare qualche minuto e poi capovolgere la teglia, per liberare la torta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ananas
- 250g di fecola
- 100g di burro
- 150g di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Torta All'ananas (2)
- Torta Al Caffè (5)
- Pan Di Spagna Rapido Al Cioccolato
- Ciambella Facile
- Waffeln (2)

Tarte Tatin Alla Valdostana

Dolce a base di mele

Ricetta

Imburrare con 100 g di burro il fondo di una grande tortiera rotonda da forno. Sul burro distribuirvi 150 g di zucchero.

Pulire e sbucciare le mele senza torsolo, tagliarle a quarti e disporle bene accostate sul fondo della tortiera in doppio strato, cospargerle con lo zucchero rimasto e con 100 g di burro fuso. Porre la tortiera sul fuoco per circa 20 minuti, facendo caramellare lo zucchero. Nel frattempo fare un impasto con la farina, l'uovo intero, il burro rimasto, un pizzico di sale, aggiungendo se necessario un po' d'acqua fino ad ottenere un impasto adatto per tirare con il mattarello una sfoglia un po' spessa e del diametro superiore alla tortiera.

Stendere la sfoglia sulla tortiera, togliere l'eccedenza, mettere al forno a una temperatura media per circa 30 minuti. A cottura ultimata, togliere dal forno, girare la torta su un piatto e servirla a spicchi quando è tiepida con la panna a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di mele renette
- 250g di farina bianca
- 350g di burro
- 250g di zucchero
- 1 uovo
- 25 cl di panna fresca

Ricette simili

- Torta Di Mele E Ricotta
- Frittelle Di Mele (11)
- Frittelle Di Mele (4)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Fagottini Di Mele Con I Pistacchi

Tarte Tatin Alle Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Preparate la pasta frolla: strofinando tra le mani il burro e 500 g di farina, intridete gli ingredienti in modo da ottenere un mucchio di briciolame; sistematelo sulla spianatoia facendo la fontana, al centro mettete i tuorli, lo zucchero, la vaniglina, la scorza di limone e il sale, quindi impastate il tutto molto rapidamente, con la punta delle dita, per non 'bruciare' la pasta; avvolgetela in poca pellicola trasparente e passatela a riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Intanto fate cuocere 200 g di zucchero con 1 cucchiaiata d'acqua, finché diventerà di un bel colore caramello; allora unitevi il burro morbido a pezzetti, sempre mescolando, quindi versate il caramello nell'apposito stampo per tarte tatin, rivestendolo completamente e, prima che il caramello si solidifichi, intingetevi gli spicchi di pera in modo che se ne ricoprano, poi sistemateli con cura nello stampo. Sulla spianatoia infarinata, tirate la pasta a 5 millimetri di spessore, quindi mettetela sulle pere ricoprendole e chiudendo la torta.
Tagliate via la pasta in eccesso, infornate il dolce a 200 gradi per 40 minuti, quindi sfornatelo e sformatelo capovolgendo lo stampo. NB. Con gli ingredienti indicati otterrete più pasta frolla di quanta ve ne servirà per questo dolce, ma il quantitativo è necessario per fare una buona copertura della torta. Con gli avanzi fate dei biscottini.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di pere (circa 6)
- 200g di zucchero
- 200g di burro
- per la pasta frolla:
- 500g di farina
- 250g di burro
- 200g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale
- 1 limone (scorza grattugiata)
- per la spianatoia:
- farina

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Torta 'bonissima'
- Crostata Al Limone
- Babà (2)
- Crostata Di Pere Agli Amaretti

Tarte Tatin Alle Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

Spolverizzate la farina con un pizzico di sale, poi impastatela rapidamente con 150 g. di burro ammorbidito a temperatura ambiente e l'uovo. Ricavatene un panetto e mettetelo in frigo avvolto in pellicola.
Spalmate il burro rimasto sul fondo di una teglia da forno a bordi bassi di 28 cm. di diametro e spolverizzatela con 50 g di zucchero.
Tagliate a metà le pesche, eliminate il nocciolo, sbucciatele, ricavatene degli spicchi e disponeteli nella teglia. Spolverizzateli con lo zucchero rimasto.
Mettete la teglia su fuoco basso (preferibilmente con una retina spezza fiamma), finché lo zucchero sarà caramellato, ma non troppo scuro.
Riprendete la pasta e con il mattarello ricavatene un disco poco più largo della teglia. Stendetelo sulle pesche facendo cadere i bordi all'interno.
Fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti circa.
Rovesciate subito la torta su un piatto da portata e servitela tiepida.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di pesche
- 1 uovo
- 200g di farina
- 250g di burro
- 100g di zucchero
- sale

Ricette simili

- Strudel Con Le Pesche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta (3)
- Strudel Con Ripieno Di Frutta
- Gelato Alla Pesca
- Pesche Agli Amaretti

Tartellette Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Con la farina, il burro ammorbidito ed a pezzetti, lo zucchero, il tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del mezzo limone preparate la pasta frolla, lavorandola come al solito lo stretto necessario. Avvolgetela poi in un foglio di carta oleata e tenetela in frigorifero per almeno mezz'ora. Nel frattempo imburrate ed infarinate 14 stampini semisferici del diametro di cm 6, con pareti basse. Trascorso il tempo indicato levate la pasta dal frigorifero e, con il matterello stendetela ad un'altezza di 3 millimetri; con essa rivestite gli stampini, deponendo in ognuno un cucchiaino raso di confettura. Passateli poi in forno già caldo a 220 gradi: dopo 10 minuti toglieteli dal forno, lasciateli intiepidire e quindi estraete le tartellette sistemando in ognuna quattro lamponi.

Montate la panna, che dovrà essere ben fredda, e mettetela in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta spizzata; deponetene tanti ciuffetti sul bordo della pasta, intorno ai lamponi, ed un ciuffo al centro, su questo mettete un lampone e decorate con una foglia di menta fresca, ovviamente pulita ed asciutta. In attesa di servire tenete le pastine in frigorifero, badando che vi stiano il meno possibile per non rovinare la pasta frolla; se volete guadagnare tempo, potete preparare le tartellette anche parecchie ore prima di offrire e decorarle poi con i lamponi e la panna montata, solamente all'ultimo momento.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di panna da montare
- 70 di lamponi grandi sani
- confettura di lamponi
- menta fresca
- per la pasta frolla:
- 150g di farina bianca 00
- 90g di burro
- 60g di zucchero semolato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 di limone (scorza)
- 1 pizzico di sale
- per gli stampini:
- burro
- farina

Ricette simili

- Bocconotti Calabresi
- Corona Alla Frutta
- Rotolo Ai Lamponi
- Crostata Di Lamponi (2)
- Frittelle Di Mele Stayman (2)

Tartellette Ai Pistacchi

Dolce a base di pistacchi

Ricetta

Scottate i pistacchi nell'acqua bollente per 3-4 secondi, scolateli e pelateli. Tritateli finemente nel mixer, tenetene da parte 30 g e aggiungete agli altri la farina, il burro a tocchetti ammorbidito, 100 g di zucchero a velo, un uovo e un po' di sale.
Fate andare l'apparecchio finché avrete una pasta omogenea, avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
Stendete la pasta in una sfoglia di circa 2 millimetri e ritagliatela con 12 stampini di forme diverse.
Rivestite con la sfoglia il fondo e i bordi degli stampi.
Eliminate la pasta che esce dai bordi, bucherellate il fondo con una forchetta e fate riposare nuovamente la pasta in frigo per 20 minuti.
Cuocete le tartellette nel forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti. Lasciatele intiepidire e levatele dagli stampini.
Riunite in una terrina il formaggio con lo yogurth, il liquore e lo zucchero a velo rimasto.
Lavorate il composto fino a ottenere una crema soffice e omogenea, aggiungete 20 g di cocco e mescolate.
Riempite le tartellette con questa crema.
Sbucciate e tagliate a fettine sottili il kiwi e il mango.
Decorate metà delle tartellette con il kiwi, spolverizzandole con il cocco rimasto.
Guarnite le altre con il mango cospargendole di pistacchi tritati.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 120g di burro
- 140g di zucchero a velo
- 70g di pistacchi
- 1 uovo
- 120g di formaggio fresco petit suisse
- 150g di yogurth greco intero
- 30g di cocco grattugiato disidratato
- 1 cucchiaio di liquore cointreau
- 1 kiwi non troppo maturo
- 1/2 di mango
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Soffice Ai Pinoli
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Crema Di Cocco E Mango
- Piccole Piramidi Di Frutta

Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia

Dolce a base di caffè

Ricetta

Accendete il forno a 190 gradi.
Preparate 16 pirrottini di carta per cottura in forno.
Lavorate il burro (che deve essere a temperatura ambiente) con lo zucchero poi unite la farina, il lievito e le uova.
Mescolate bene e dividete il composto in due parti: a una mescolate la vaniglia e il latte, all'altra incorporate il caffè diluito con 2 cucchiaini di acqua calda.
Distribuite i due composti a piccole cucchiaiate nei pirrottini e mescolateli poco per creare un effetto marmorizzato.
Usate uno stecco o la lama di un coltello.
Cuocete nel forno per 15-20 minuti. Quando i dolcetti saranno ben cresciuti e dorati, fateli raffreddare distribuendoli su una gratella. Per la glassa sciogliete il caffè solubile in 2 cucchiai di acqua calda e unitevi zucchero a velo sufficiente a formare una glassa che veli il dorso di un cucchiaino.
Decorate ogni tartelletta con un poco di glassa e disponete al centro un chicco di caffè di cioccolato.
Lasciate riposare mezz'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 130g di burro
- 130g di zucchero
- 130g di farina
- 2 cucchiaini di lievito
- 2 uova
- poche gocce di essenza di vaniglia
- 2 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- per la glassa:
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 180g di zucchero a velo
- chicchi di caffè di cioccolato

Ricette simili

- Zuccotto Al Caffè
- Torta Al Cioccolato (4)
- Chicchi Di Caffè
- Bavarese Al Caffè (2)
- Mattonella Di Caffè

Tartellette Al Caramello

Dolce a base di zucchero

Ricetta

Le dosi sono per 10 tartelette. Il giorno prima preparate la pasta zuccherata. In una terrina mescolate il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema compatta.
Incorporate l'uovo, poi la farina.
Lavorate la pasta rapidamente per non renderla troppo elastica. Fatene una palla, coprite e lasciate riposare al fresco fino al giorno dopo.
Stendete la pasta allo spessore di mezzo centimetro, disponetela in piccoli stampi da tartelette imburrati.
Preparate la pasta di noci mescolando le noci tritate e lo zucchero a velo bagnato con un po' d'acqua.
Aggiungete un tuorlo.
Lavorate questo composto fino a quando diventa spumoso.
Montate a neve ben soda gli albumi, incorporateli a poco a poco alla pasta di noci. Distribuitela con cura negli stampini.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti.
Fate raffreddare e sformate. Intanto preparate il caramello alle noci: in una casseruola versate la panna e scaldatela a fiamma bassa. In un'altra mettete lo zucchero appena inumidito con un cucchiaio di miele e lasciate cuocere senza mescolare fino a quando è diventato dorato. Ritiratelo dal fuoco, incorporatevi la panna calda e aggiungete i gherigli di noci.
Amalgamate il tutto.
Versate il caramello sulle tartelette.
Lasciate raffreddare, ma senza porre in frigorifero, poi disponetele su un vassoio.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero a velo
- 1 uovo
- per la pasta di noci:
- 30 di gherigli di noci
- 25g di zucchero a velo
- 2 uova
- per il caramello:
- 250g di zucchero
- 100g di gherigli di noci
- 20 cl di panna
- 20g di miele

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Crepes Ripiene Di Mele E Noci
- Diosh Pita
- Torta Di Noci Al Cioccolato

Tartellette Al Cioccolato

Dolce a base di cacao

Ricetta

Montate le uova intere e il tuorlo con lo zucchero, aggiungere il burro sciolto, le nocciole, la farina un pizzico di vaniglina e il liquore.
Amalgamare il tutto e riporre nelle tartellette unte ed infarinate, riempiendo per 3/4.
Infornare in forno caldo, a 170 gradi per mezz'ora.
Sfornare ed estrarre subito le tartellette, un volta tiepide guarnire con cacao e zucchero vanigliato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 150g di nocciole tritate finemente
- vaniglina
- 1 bicchiere di rum
- per guarnire:
- cacao
- zucchero vanigliato

Ricette simili

- Cuore Al Marzapane
- Crepe Al Cioccolato
- Tronchetto Meringato
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Treccia Alle Nocciole

Tartellette Al Ribes

Dolce a base di ribes

Ricetta

Imburrate 8 stampini da tartelletta e foderateli con la pasta.
Punzecchiate il fondo di ognuno con una forchetta, copriteli con carta da forno, riempiteli di legumi secchi e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
Togliete la carta con i legumi, trasferite le tartellette su una griglia e lasciatele raffreddare. In una casseruola, fate fondere a fiamma molto bassa il cioccolato a pezzetti con 200 g di panna.
Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e unite la panna rimasta precedentemente montata.
Sciacquate e asciugate il ribes, distribuitene metà sul fondo delle tartellette, versate sopra la crema al cioccolato, aggiungete i ribes rimasti, spolverizzate con un velo di zucchero e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta frolla già stesa
- 200g di cioccolato bianco
- 300g di panna fresca
- zucchero a velo
- 1 cestino di ribes
- 20g di burro

Ricette simili

- Crostata Di Riso Al Cioccolato
- Crostata Di Pere E Cioccolata
- Crostata Di Fragole E Panna
- Crostata Meringata Di Pere Al Cioccolato
- Crostata Di Ricotta (6)

Tartellette Alla Marmellata

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul tavolo e impastatela con il burro ammorbidito e lo zucchero.
Aggiungete le uova, lavorate delicatamente l'impasto.
Fate una palla e lasciatela riposare per un'ora. Passato questo tempo tiratela in piccole sfoglie piuttosto spesse.
Imburrate degli stampini da tartelette, foderateli con la pasta frolla. Riempiteli di marmellata che può essere di frutti vari come pesche, albicocche, fragole, fichi ecc.
Cuocete in forno caldo per una ventina di minuti.
Potete decorare la superficie con frutta fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 80g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- marmellata
- per decorare:
- frutta fresca

Varianti

- Tartellette Alla Marmellata Di Albicocche
- Tartellette Alla Marmellata Di Fichi
- Tartellette Alla Marmellata Di Fragole
- Tartellette Alla Marmellata Di Pesche

Ricette simili

- Crostata Di Frutta Fresca
- Crostata Di Fragole E Kiwi
- Crostata Di Fragole Fresche
- Crostata Di Fragole, Lamponi E Ribes
- Crostata Di Pesche, Banane E Ananas

Tartellette Alla Marmellata Di Albicocche

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul tavolo e impastatela con il burro ammorbidito e lo zucchero.
Aggiungete le uova, lavorate delicatamente l'impasto.
Fate una palla e lasciatela riposare per un'ora. Passato questo tempo tiratela in piccole sfoglie piuttosto spesse.
Imburrate degli stampini da tartelette, foderateli con la pasta frolla. Riempiteli di marmellata.
Cuocete in forno caldo per una ventina di minuti.
Potete decorare la superficie con frutta fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 80g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- marmellata di albicocche
- per decorare:
- frutta fresca

Ricette simili

- Tartellette Alla Marmellata
- Tartellette Alla Marmellata Di Fichi
- Tartellette Alla Marmellata Di Pesche
- Tartellette Alla Marmellata Di Fragole
- Crostata Di Frutta Fresca

Tartellette Alla Marmellata Di Fichi

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul tavolo e impastatela con il burro ammorbidito e lo zucchero.
Aggiungete le uova, lavorate delicatamente l'impasto.
Fate una palla e lasciatela riposare per un'ora. Passato questo tempo tiratela in piccole sfoglie piuttosto spesse.
Imburrate degli stampini da tartelette, foderateli con la pasta frolla. Riempiteli di marmellata.
Cuocete in forno caldo per una ventina di minuti.
Potete decorare la superficie con frutta fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 80g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- marmellata di fichi
- per decorare:
- frutta fresca

Ricette simili

- Tartellette Alla Marmellata
- Tartellette Alla Marmellata Di Fragole
- Tartellette Alla Marmellata Di Albicocche
- Tartellette Alla Marmellata Di Pesche
- Crostata Di Frutta Fresca

Tartellette Alla Marmellata Di Fragole

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul tavolo e impastatela con il burro ammorbidito e lo zucchero.
Aggiungete le uova, lavorate delicatamente l'impasto.
Fate una palla e lasciatela riposare per un'ora. Passato questo tempo tiratela in piccole sfoglie piuttosto spesse.
Imburrate degli stampini da tartelette, foderateli con la pasta frolla. Riempiteli di marmellata.
Cuocete in forno caldo per una ventina di minuti.
Potete decorare la superficie con frutta fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 80g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- marmellata di fragole
- per decorare:
- frutta fresca

Ricette simili

- Tartellette Alla Marmellata
- Tartellette Alla Marmellata Di Albicocche
- Tartellette Alla Marmellata Di Pesche
- Tartellette Alla Marmellata Di Fichi
- Torta Alcazar

Tartellette Alla Marmellata Di Pesche

Dolce a base di marmellata

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul tavolo e impastatela con il burro ammorbidito e lo zucchero.
Aggiungete le uova, lavorate delicatamente l'impasto.
Fate una palla e lasciatela riposare per un'ora. Passato questo tempo tiratela in piccole sfoglie piuttosto spesse.
Imburrate degli stampini da tartelette, foderateli con la pasta frolla. Riempiteli di marmellata.
Cuocete in forno caldo per una ventina di minuti.
Potete decorare la superficie con frutta fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina bianca
- 100g di burro
- 80g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- marmellata di pesche
- per decorare:
- frutta fresca

Ricette simili

- Tartellette Alla Marmellata
- Tartellette Alla Marmellata Di Fichi
- Tartellette Alla Marmellata Di Fragole
- Tartellette Alla Marmellata Di Albicocche
- Strudel Con Ripieno Di Frutta

Tartellette Alla Melagrana

Dolce a base di melagrana

Ricetta

Montare il tuorlo con lo zucchero, poi unire il mascarpone e la colla di pesce diluita con il liquore all'arancia. Con la crema ottenuta e ben raffreddata, riempire le tartellette e decorarle con i chicchi di melagrana.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tuorlo
- 2 cucchiai di zucchero
- 200g di mascarpone
- 1 foglio di colla di pesce
- 2 cucchiai di liquore all'arancia
- 8 tartellette già pronte
- 1 melagrana

Ricette simili

- Arance Ripiene
- Budino D'alba
- Soufflé Freddo All'arancia
- Bavarese Orange
- Crema Di Sciroppo D'acero

Tartellette Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Disponete su una spianatoia la farina, la polvere di mandorle, un pizzico di sale, lo zucchero e al centro ponete il burro a fiocchetti: lavorate con le dita gli ingredienti e quando avrete ottenuto un composto granuloso unite il tuorlo e un po' di acqua tiepida; formate un panetto e mettetelo in frigo pe un'ora.
Stendete la pasta in una sfoglia di 4 mm di spessore e con questa rivestite degli stampini per tartellette con i bordi ondulati imburrati.
Coprite il fondo con foglietti di alluminio e fagioli secchi.
Cuocete le tartellette in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti, togliete i fagioli e l'alluminio e fatel dorare nel forno per 3 minuti.
Guarnite le tartellette con la Nutella e decorate con le lamelle di cioccolato bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 30g di polvere di mandorle
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di zucchero
- 70g di burro
- sale
- 200g di nutella
- per guarnire:
- lamelle di cioccolato bianco

Ricette simili

- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Cuore Al Marzapane
- Torta Chambarde
- Amandin Con Mandorle E Arance
- Pie Alla Nutella

Tartellette Alle Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Le dosi sono per 30 tartelette. Con la farina, il burro, lo zucchero e i tuorli fate la pasta frolla, lasciatela riposare un quarto d'ora poi stendetela a un'altezza di circa mezzo centimetro e foderate vi gli stampini; spalmate la pasta con un po' di marmellata. A parte sbattete le uova intere più il tuorlo con lo zucchero e il latte, completate con un liquore a vostra scelta e versate la crema nelle tartelette; sopra cospargete di mandorle.
Passate in forno a calore moderato per 20 minuti: la pasta deve essere di un colore dorato.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- per il ripieno:
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di zucchero
- 200g di latte
- marmellata
- 1 bicchierino di liquore
- mandorle a filetti

Ricette simili

- Torta Meringata All'arancia
- Torta Sbronza Irlandese
- Biscotti All'amarena
- Pasticcini Alle Mandorle
- Treccia Di Mandorle

Tartellette Con Crema Al Grand Marnier

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Prima di fare la pasta, passate a lungo al mixer le mandorle con lo zucchero, così da ottenere una polvere molto fine.
Intridete quindi il burro con la farina, strofinando fra le mani, in modo da ottenere un mucchio di briciolame.
Disponete quest'ultimo sulla spianatoia facendo la fontana e, al centro, mettete la polvere di mandorle e zucchero, un pizzichino di sale e 120 g di acqua fredda.
Impastate velocemente con la punta delle dita, quindi avvolgete la pasta in poca pellicola trasparente e lasciatela riposare per 30 minuti. Nel frattempo avviate la crema: riscaldate il latte senza farlo bollire e a parte, mescolate i tuorli con lo zucchero, la farina e la scorza di un'arancia (solo la parte colorata), accuratamente lavata e grattugiata.
Stemperate il composto con il latte caldo, versandolo a filo, quindi trasferite la crema nel recipiente usato per riscaldarlo, portate su fuoco moderato e, mescolando spesso, fatela sobbollire per 5 minuti circa; infine aromatizzatela con il Grand Marnier, lasciatela raffreddare bene e incorporatevi la panna montata freschissima.
Tirate la pasta a 3 millimetri di spessore e rivestite con essa 36 stampini per tartellette di 8 centimetri di diametro. Passateli in forno a 200 gradi per 12 minuti circa.
Sfornate, sformate, riempite le tartellette con la crema preparata, cospargetele con scaglie di mandorle tostate e guarnitele con un filo di caramello, preparato con 6 cucchiaiate di zucchero fatto caramellare con un goccio di acqua fredda.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 100g di burro
- 80g di mandorle pelate
- 40g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- per la crema e la guarnizione:
- 250g di latte
- 200g di panna da montare
- 75g di zucchero
- 20g di farina
- 2 tuorli d'uovo
- 1 arancia
- 3 cucchiai di grand marnier
- 6 cucchiai di zucchero (per il caramello)
- mandorle a scaglie

Ricette simili

- Pesche Gratinate
- Piccoli Flan Di Mandorle
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Crostata Di Cioccolato Meringata

Tartellette Con Crema E Cedro

Dolce a base di cedro

Ricetta

Mescolare il latte, lo zucchero, i tuorli, il cedro e la farina a pioggia, aggiungere un pizzico d vaniglina e far bollire.
Stendere la pasta frolla e formare tanti strati tondi. Infornarli a 150 gradi per 7-8 minuti e farcirli con l crema.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta frolla
- 100g di cedro grattugiato
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di farina
- 2 tuorli d'uovo
- 25 cl di latte
- 1 pizzico di vaniglina

Ricette simili

- Pastiera (3)
- Crostata Con Crema E Fichi
- Torta Del Bosco
- Crostata Di Cioccolato Meringata
- Crostata Al Limone E Pinoli

Tartellette Con Frutta Secca

Dolce a base di frutta secca

Ricetta

Strofinando tra le mani il burro e la farina, preparate un mucchietto di briciolame. Sistematelo sulla spianatoia facendo la fontana; al centro mettete i tuorli, lo zucchero, un pizzichino di sale, una bustina di vaniglina e la scorza grattugiata di un limone.
Impastate velocemente lavorando con la punta delle dita, poi avvolgete la pasta in poca pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
Passate intanto al mixer tutta la frutta secca e una cucchiaiata di zucchero semolato; amalgamate il ricavato con il burro fuso, la fecola, un uovo e lo zucchero a velo.
Tirate la pasta a 4 millimetri di spessore e con parte di essa rivestite 24 stampini ovali. Riempiteli con il composto preparato, chiudeteli con la pasta rimasta, pennellate le tartellette con il tuorlo battuto e infornatele a 200 gradi per 25 minuti. NB.
Intridere per prima cosa il burro con la farina, permette poi di amalgamare gli altri ingredienti con una breve manipolazione; lavorando troppo a lungo questo tipo di impasto, infatti, si corre il rischio che il burro si sciolga e la pasta 'bruci'. La frolla 'bruciata' tende a sbriciolarsi e, al momento di stenderla bisognerà aggiungere farina, il che la renderà dura.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 750g di farina
- 400g di burro
- 300g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- scorza di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- per farcire:
- 80g di burro
- 70g di mandorle
- 70g di zucchero a velo
- 60g di nocciole
- 50g di pinoli
- 50g di pistacchi pelati
- 30g di gherigli di noci
- zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di fecola

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Crostata Al Limone E Pinoli
- Biscuit Al Caffè
- Torta Di Ciliegie Con Granelli

Tartellette Sprint

Dolce a base di crema alle nocciole

Ricetta

Lavorare in una ciotola i tuorli con la farina e lo zucchero.
Scaldare il latte con il caffè, incorporare il miscuglio alla crema preparata e cuocere, sempre mescolando, per 5 minuti.
Spruzzare col brandy e far raffreddare.
Mescolare la crema di nocciole con la panna e distribuire il composto nelle tartellette.
Coprire con la crema al caffè e panna montata.
Mettere in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tuorli d'uovo
- 20g di farina
- 70g di zucchero
- 20 cl di latte
- 2 tazzine di caffè
- brandy
- 100g di panna montata
- 250g di crema alle nocciole
- tartellette già pronte

Ricette simili

- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Coppe Alla Nocciola (2)
- Crema Al Caffè (7)
- Coppe Alla Nocciola (3)
- Coppe Alla Nocciola (4)

Tartine Alla Frutta

Dolce a base di fragole

Ricetta

Lavate e pulite la frutta; tagliate a metà le fragole, a fette le banane e spruzzatele con il succo di limone.
Sbucciate i kiwi e tagliateli a spicchi. Con una formina ritagliate dal pan di Spagna sei dischi, spalmateli con un po' di marmellata, disponetevi sopra la frutta alternando i colori.
Mettete in un pentolino tre cucchiai di marmellata con poca acqua, fatela diluire a fuoco basso, intingetevi un pennello e passatelo sulla frutta per renderla lucida.
Decorare con ciuffi di panna montata zuccherata.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pan di spagna già pronto
- marmellata di albicocche
- 12 di fragole
- 2 kiwi
- 2 banane
- 1 limone (succo)
- per decorare:
- panna montata zuccherata

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata Di Albicocche
- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Piramide Di Albicocche
- Dolce Di Frutta Mista
- Mattonella Di Frutta E Ricotta

Tartufata Di Cioccolato All'arancia

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Preriscaldate il forno a 220 gradi.
Imburrate una tortiera, foderatene il fondo con un disco di carta da forno e imburrate anche quest'ultimo, quindi infarinatela bene.
Sciogliete il burro e lasciatelo raffreddare.
Setacciate insieme farina, cacao e un pizzico di sale.
Rompete le uova in un recipiente adatto e sbattetele col frullino per qualche secondo.
Aggiungete lo zucchero e sbattete alla velocità massima fino a che l'impasto non scende a nastro dal frullino.
Incorporate delicatamente il miscuglio di farina e cacao e infine il burro fuso.
Versate l'impasto nella tortiera già preparata, poi battetela leggermente sul tavolo per eliminare le eventuali bolle d'aria.
Cuocete il pan di Spagna nel forno preriscaldato finché è ben lievitato e sodo a toccarlo, circa 40 minuti. Rovesciatelo su una gratella, staccate la carta da forno e lasciatelo raffreddare.
Rifilate i bordi del pan di Spagna usando la base di una teglia a cerniera come guida.
Imburrate la teglia a cerniera e con molta delicatezza inseritevi il pan di Spagna tagliato a misura.
Spruzzate il pan di Spagna con 4-5 cucchiaiate di Grand Marnier. Copritelo e mettetelo da parte mentre preparate la crema ganache al cioccolato.
Tagliate il cioccolato fondente da copertura in pezzi, poi sminuzzatelo.
Scaldate la panna fino al punto di ebollizione, poi versatela sul cioccolato e mescolate finché quest'ultimo si è sciolto. Fatelo raffreddare mescolando di tanto in tanto.
Aggiungete 3 cucchiai di Grand Marnier e mescolate bene. Usando la frusta elettrica, montate la crema ganache finché è bella gonfia, 5-10 minuti (attenzione a non montarla troppo a lungo, altrimenti si indurisce e diventa difficile da spalmare). Con un cucchiaio di legno, rovesciate la crema sul pan di Spagna e livellatene la superficie.
Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero a raffreddare finché la crema si è rassodata (almeno 6 ore).
Passate alla decorazione della torta. Usando il pelapatate, preparate dei riccioli di cioccolato bianco e appoggiateli su un pezzo di carta da forno.
Tagliate le 2 estremità delle arance, appoggiatele dritte sul tagliere e, col coltellino, tagliate la buccia seguendo la forma del frutto e pelandole a vivo. Tenendo le arance su un recipiente, fate un taglio ai due lati di ogni spicchio separandolo dalla pellicina.
Mettete gli spicchi così pelati nel recipiente e spruzzateli con il Grand Marnier. Prima di portare la torta in tavola, levatela dal frigorifero.
Appoggiate la tortiera su un recipiente più piccolo e staccatene i bordi.
Coprite il centro della torta con un disco di carta da forno del diametro di 7,5 centimetri.
Setacciate il cacao sulla torta e levate il disco di carta con grande attenzione.
Trasferite la torta su un piatto da portata e aggiustate i riccioli di cioccolato bianco al centro.
Setacciate una piccola spruzzata di cacao anche sul cioccolato bianco.
Affettate la torta, mettete le fette su piattini individuali e decorate con gli spicchi d'arancia e un po' del loro liquido.

Ingredienti per 12 persone

- per il pan di spagna:
- 50g di burro
- 100g di farina
- 30g di cacao in polvere
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 135g di zucchero
- 1/2 bicchiere di grand marnier
- burro e farina per lo stampo
- per la crema ganache al cioccolato:
- 375g di cioccolato da copertura
- 375g di panna da montare
- 3 cucchiai di grand marnier
- per decorare:
- 1 pezzo di cioccolato bianco da copertura
- 6 arance
- 3 cucchiai di grand marnier
- 20g di cacao in polvere

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Zuccotto
- Soufflé Al Grand Marnier
- Crepes Alla Fiamma
- Crostata Di Riso Al Cioccolato

Tartufi

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Ponete il cioccolato a pezzi in una casseruola insieme al latte e fatelo fondere su fiamma lenta. Quando si sarà formata una crema liscia unite il burro e poi i tuorli e mescolate fino a che tutto è incorporato.
Spegnete e lasciate intiepidire poi mettete qualche ora in frigorifero. A questo punto formate con le mani delle palline e rotolatele delicatamente nel cacao in polvere fino a che tutte sono state ricoperte.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di latte
- 3 tuorli d'uovo freschissimi
- 100g di burro
- cacao amaro in polvere

Varianti

- Tartufi Al Cacao
- Tartufi Al Caffè
- Tartufi Al Cioccolato
- Tartufi Al Cioccolato (2)
- Tartufi Al Cioccolato (3)
- Tartufi Al Cioccolato (4)
- Tartufi Al Cocco
- Tartufi Al Cocco (2)
- Tartufi Alle Nocciole
- Tartufi Di Castagne
- Tartufi Di Castagne (2)
- Tartufi Di Castagne (3)
- Tartufi Di Cioccolato
- Tartufini
- Tartufini (2)

Ricette simili

- Crema Di Cogne
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Tiramisù
- Pere Al Cioccolato

Tartufi Al Cacao

Dolce a base di cacao in polvere

Ricetta

In una casseruola far sciogliere il cioccolato spezzettato a bagnomaria. In una ciotola montare i tuorlo con 2 cucchiai di zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, poi unire il cacao setacciato.
Riscaldare la panna con lo zucchero rimasto, unire il burro, facendolo sciogliere, mescolando. Fuori dal fuoco unire il tuorlo montato e il cioccolato fuso.
Lasciare raffreddare il composto poi confezionare tanti piccoli tartufi, avvolgendoli nel cacao in polvere.

Ingredienti per 6 persone

- 50g di panna liquida
- 25g di burro
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di cioccolato fondente
- cacao in polvere

Ricette simili

- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Crema Di Cogne
- Caffè Viennese (2)
- Cioccolatini Al Mascarpone
- Tartufi Al Cocco

Tartufi Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montate il burro con lo zucchero, unitevi il caffè e il cioccolato tiepido sciolto a bagnomaria; mescolate fino ad avere una consistenza omogenea. Con l'impasto fate palline grandi come una biglia, passatele nello zucchero a velo, disponetele in pirottini di carta e servite a fine pasto al momento del caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di cioccolato fondente
- 110g di burro
- 150g di zucchero semolato
- 200g di zucchero a velo
- 1/2 tazzina di caffè

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Mattonella Farcita Con Panna E Banane
- Dobos Al Caffè
- Rotolo Rio De Janeiro
- Torta Floralie

Tartufi Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliete il cioccolato amaro a bagnomaria, riducete lo zucchero in polvere a velo (con un macinacaffé).
Mettere il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo a crema, unendovi lo zucchero, poi aggiungere i tuorli e il cioccolato fuso mescolando a lungo per rendere gli ingredienti omogenei, profumate con il liquore, mescolate e poi lasciate riposare, prendere la crema e modellate a grandezza di piccole noci che rotolerete nel cacao amaro, lasciare riposare in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di cioccolato amaro a stecca
- 200g di zucchero
- 200g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di grand marnier
- 100g di cacao amaro

Varianti

- Tartufi Al Cioccolato (2)
- Tartufi Al Cioccolato (3)
- Tartufi Al Cioccolato (4)

Ricette simili

- Soufflé Al Grand Marnier
- Tiramisù (3)
- Tartufata Di Cioccolato All'arancia
- Torta Alla Crema Al Burro
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Tartufi Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria insieme alla panna; fatelo raffreddare leggermente. Nel frattempo, in una terrina, lavorate con un cucchiaio il burro tenuto a temperatura ambiente, lo zucchero e i tuorli d'uovo.
Unite il composto ottenuto al cioccolato e mescolate con cura.
Lasciate raffreddare per 4-5 ore, poi formate velocemente con le mani delle palline che passerete nel cacao.
Tenete in fresco dopo aver sistemato ogni tartufo in un pirrottino di carta.
Ricordate che questi tartufi si conservano, sempre al fresco, solo un paio di giorni.

Ingredienti per 4 persone

- cioccolato
- panna
- burro
- zucchero
- alcuni di tuorli d'uovo
- cacao in polvere

Varianti

- Tartufi Al Cioccolato
- Tartufi Al Cioccolato (3)
- Tartufi Al Cioccolato (4)

Ricette simili

- Crema Di Cogne
- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Soufflé Alla Benedictine
- Soufflé Al Cointreau

Tartufi Al Cioccolato (3)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Mescolare l'albume, lo zucchero, metà delle scaglie di cioccolato, il rum e le nocciole.
Lavorare con le mani, fino a ottenere un composto omogeneo, diviso in palline.
Unire al burro, lo zucchero, il tuorlo sbriciolato e poche gocce di Rum. Con un dito, creare un buco nei tartufi e riempirlo con la crema.
Lavorare ancora con le mani per ridare forma alle palline e passarle nel restante cioccolato, misto a un po' di nocciole.

Ingredienti per 4 persone

- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiai di rum
- 250g di zucchero a velo
- 150g di nocciole spezzettate
- 150g di cioccolato fondente a scaglie
- per il ripieno:
- 1/2 cucchiaio di burro
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- rum

Varianti

- Tartufi Al Cioccolato
- Tartufi Al Cioccolato (2)
- Tartufi Al Cioccolato (4)

Ricette simili

- Nepecene Kulicky
- Torta Sbriciolata (2)
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Cuore Al Marzapane
- Torta Alle Nocciole E Miele

Tartufi Al Cioccolato (4)

Dolce a base di cioccolato al latte

Ricetta

Sminuzzare il cioccolato e farlo fondere in una casseruola a bagnomaria con lo zucchero ed il burro.
Mescolare, togliere dal fuoco quando la crema risulterà densa.
Aspettare che il composto si raffreddi un po' e poi unire i tuorli e la panna montata.
Mettere in un congelatore per 4-5 ore e far rassodare l'impasto.
Formare con l'aiuto di un cucchiaino delle palline, passarle nel cacao in polvere e rimetterle in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato al latte
- 200g di panna montata
- 100g di burro
- 130g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- cacao in polvere

Varianti

- Tartufi Al Cioccolato
- Tartufi Al Cioccolato (2)
- Tartufi Al Cioccolato (3)

Ricette simili

- Crema Di Cogne
- Soufflé Alla Benedictine
- Soufflé Al Cointreau
- Soufflé Al Grand Marnier
- Torta Corcovado

Tartufi Al Cocco

Dolce a base di cocco secco grattugiato

Ricetta

Spezzate il cioccolato.
Versate in un pentolino la panna con il burro e cuocete a fuoco dolce 2 minuti finché si scioglie il burro.
Togliete dal fuoco, unite i pezzetti di cioccolato, coprite con un coperchio.
Lasciate riposare per 10 minuti fino a quando il cioccolato si scioglie.
Mescolate con un cucchiaio di legno per ottenere un composto liscio.
Rimettete sul fuoco dolce, unite il tuorlo, mescolate un minuto finché il tuorlo è completamente amalgamato. Il composto deve scaldarsi leggermente ma non deve bollire altrimenti diventa amaro.
Versate la crema in un contenitore in uno strato di 1 cm.
Lasciate intiepidire, mettete in freezer per 20 minuti.
Togliete il contenitore dal freezer, ricavate un po' di crema passando un cucchiaio sullo strato di composto rassodato. Cospargetevi le palme delle mani con un velo di zucchero e date alla crema la forma di una pallina Appoggiate i tartufi, via via che li formate, su un foglio di carta da forno.
Rotolate i tartufi nel cocco. Sistemateli su un vassoio con una pellicola da cucina.

Ingredienti per 8 persone

- 160g di cioccolato fondente
- 4 cucchiai di panna liquida
- 30g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 80g di cocco secco grattugiato
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Varianti

- Tartufi Al Cocco (2)

Ricette simili

- Mousse Di Cioccolato E Cocco
- Torta Speciale Al Cocco
- Tartufi Al Cacao
- Crostata Speciale Di Cocco E Cioccolato
- Crepes Al Cioccolato (4)

Tartufi Al Cocco (2)

Dolce a base di polpa di cocco

Ricetta

Tritate finemente le nocciole tostate.
Sbriciolate i biscotti. In una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato diviso a pezzetti con il latte, aggiungete il rum, le nocciole tritate, i biscotti sbriciolati e mescolate delicatamente.
Fate intiepidire il composto e formate delle palline poco più grandi di una nocciola. Rotolatele nella noce di cocco tritata e tenetele in frigo per qualche ora prima di servirle.

Ingredienti per 1 persona

- 200g di cioccolato fondente
- 100g di biscotti secchi
- 50g di nocciole tostate
- 2 cucchiai di rum
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di polpa di cocco tritata

Varianti

- Tartufi Al Cocco

Ricette simili

- Pangiallo (2)
- Dolce Al Cocco
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Mousse Agli Amaretti
- Mousse Di Cioccolato E Cocco

Tartufi Alle Nocciole

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Per circa 70 pezzi.
Fate fondere a bagnomaria 225 g di cioccolato spezzettato e il burro a pezzetti.
Rivestite con carta da forno una teglia quadrata da 18 centimetri a bordi alti.
Versate la panna in una casseruola, portatela a ebollizione e amalgamatevi poco alla volta il composto di cioccolato e burro.
Unite anche il rum e lo zucchero a velo e mescolate per amalgamare il tutto.
Versate il composto nella teglia e tenete in frigo fino all'indomani.
Fate tostare nocciole e mandorle sotto al grill caldo e lasciatele raffreddare.
Staccate la crema tartufata dalla carta e tagliatela a cubetti, premendo su ognuno una nocciola o una mandorla.
Fate fondere il cioccolato rimasto.
Appoggiate ciascun dolcetto sulla forchetta e, tenendolo sul recipiente, fatevi cadere sopra una cucchiaiata di cioccolato fuso.
Allineate man mano i tartufi su un vassoio rivestito con carta oleata.
Mettete in un imbutino di carta il cioccolato rimasto e strizzatelo sui tartufi come decorazione. Teneteli in frigorifero finché si sono ben rassodati.

Ingredienti per 14 persone

- 450g di cioccolato fondente
- 50g di burro
- 30 cl di panna da montare
- 4 cucchiai di rum
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 40g di nocciole sgusciate e spellate
- 40g di mandorle sgusciate e spellate

Ricette simili

- Ricciarelli
- Bavaresi Alle Pere Con Salsa Al Croccante
- Mandorle Pralinate (3)
- Pignolate
- Mandorle Pralinate (2)

Tartufi Di Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Le dosi sono per 50 tartufi. Con un coltellino appuntito incidete le castagne su un lato, mettendole mano a mano in una casseruola; lavatele, poi copritele di acqua fredda, unite una foglia di alloro, la barbina di finocchio e un pizzico di sale.
Incoperchiate il recipiente e fate cuocere le castagne, partendo dall'inizio dell'ebollizione, per 30 minuti. Toglietele poche per volta dall'acqua e pelatele subito; a lavoro finito passatele (saranno circa 350 g) al passaverdure usando il disco più fine, raccogliendole in una ciotola.
Fondete a bagnomaria o su fuoco basso il cioccolato fondente tagliuzzato, incorporatelo al passato di castagne mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno; unite mezza bustina di vaniglina fatta cadere a pioggia da un setaccino, un bicchierino di Calvados e uno di Centerbe, lavorando il composto sino ad averlo omogeneo.
Montate in crema il burro ammorbidito ed incorporate anch'esso alle castagne. Con l'impasto ottenuto formate delle palline non troppo regolari ed un poco più grosse di una noce; passatele nel cacao dolce e disponetele in un cestino o in un piatto rustico oppure nei pirottini di carta. Prima di servire i 'tartufi' teneteli in frigorifero per almeno 60 minuti. Si possono guarnire con fogliette di menta fresca, con violette candite a frutta candita a piacere.

Ingredienti per 10 persone

- 500g di castagne
- 150g di cioccolato fondente
- 100g di burro freschissimo
- 40g di cacao dolce
- vaniglina
- alloro
- 1 barbina di finocchio fresco
- sale
- calvados
- centerbe

Varianti

- Tartufi Di Castagne (2)
- Tartufi Di Castagne (3)

Ricette simili

- Torta Morbidona Al Cioccolato E Castagne
- Tiramisù Veloce
- Cassata Sulmonese
- Castagnaccio (6)
- Pasticcini Di Castagne

Tartufi Di Castagne (2)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Sbucciate e lessate 200 g di castagne e riducetele in purè; mescolatele con un bicchiere di latte, 2 cucchiai di zucchero, una noce di burro, un pizzico di vaniglina e forgiatele a palline da passare nel cacao amaro.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di castagne
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di vaniglina
- cacao amaro

Varianti

- Tartufi Di Castagne
- Tartufi Di Castagne (3)

Ricette simili

- Palline Di Castagne (2)
- Pastine Di Castagne All'amaretto
- Castagnaccio Di Nina
- Gelato Al Caffè (2)
- Mousse Di Castagne Al Cacao

Tartufi Di Castagne (3)

Dolce a base di castagne

Ricetta

Mettere i marroni in pentola con lo zucchero e 100 cl circa di acqua, portare ad ebollizione e cuocere finché i marroni si saranno ammorbiditi. Lasciarli raffreddare nello sciroppo.
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Ridurre in purea i marroni, incorporarvi il cioccolato ed amalgamare bene. Con il composto formare delle palline.
Mescolare la granella alle nocciole e rotolarvi i tartufi. Porli in frigo per almeno 1 ora prima di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di castagne (marroni) sbucciate e spellate
- 70g di zucchero
- 50g di cioccolato fondente
- nocciole tritate
- granella di cioccolato

Varianti

- Tartufi Di Castagne
- Tartufi Di Castagne (2)

Ricette simili

- Tronco Di Natale
- Tartufi Alle Nocciole
- Crema Bicolore In Coppa
- Cioccolatini Alle Nocciole
- Dolcetti Cacao E Nocciole (2)

Tartufi Di Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Passate le nocciole al mulinetto riducendole in polvere finissima.
Fate fondere il cioccolato a bagnomaria.
Allontanate il recipiente dal fuoco e, mescolando, aggiungete i tuorli, uno alla volta.
Rimettete sul fuoco bassissimo e cuocete a bagnomaria, 3-4 minuti, continuando a girare.
Levate dal fuoco e, poco per volta, aggiungete il burro a pezzetti e le nocciole, mescolando finch l'impasto è freddo. Quando comincia a diventare solido, formate delle palline. Rotolatele nel cacao e poi mettetele in pirottini di carta.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 4 tuorli d'uovo
- 80g di burro
- 80g di nocciole tostate
- 80g di cacao dolce

Ricette simili

- Pangiallo (2)
- Torta Alle Nocciole (2)
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Nocciole Di Cioccolato

Tartufini

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Munitevi di un mixer da cucina, nel quale farete frullare per pochi secondi i biscottini. Toglieteli e metteteli da parte in una ciotola.
Fate la stessa cosa con il cioccolato a pezzi. Nel frattempo, unite il burro morbido (che avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso) e lo zucchero ai quali aggiungerete il rum e il trito di biscotti e frullate per qualche altro secondo. Alla fine otterrete un composto morbido che verserete nella ciotola e lascerete riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Per finire, formate con il palmo delle mani delle palline e immergetele nel cacao in polvere. Servitele fredde nei pirottini di carta.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 75g di burro morbido
- 100g di zucchero
- 50g di biscottini secchi
- 2 cucchiai di rum
- per guarnire:
- 30g di cacao amaro

Varianti

- Tartufini (2)

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Pasticcini Di Castagne
- Pangiallo
- Torta Alla Crema Al Burro
- Palline Di Castagne (2)

Tartufini (2)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Munitevi di un mixer da cucina, nel quale farete frullare per pochi secondi i biscotti. Toglieteli e metteteli da parte in una ciotola.
Fate la stessa cosa con il cioccolato a pezzi. Nel frattempo, unite la margarina morbida (tirata fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso) e lo zucchero ai quali aggiungerete il rum e il trito di biscotti e frullate per qualche altro secondo. Alla fine otterrete un composto morbido che verserete nella ciotola e lascerete riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Per finire, formate con il palmo delle mani delle palline e immergetele nel cacao in polvere. Servitele fredde nei pirottini di carta.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di cioccolato fondente
- 75g di margarina vegetale
- 100g di zucchero
- 50g di biscotti pavesini
- 2 cucchiai di rum
- per guarnire:
- 30g di cacao amaro

Varianti

- Tartufini

Ricette simili

- Tiramisù (11)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Moretti (2)
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Tiramisù

Tartufo Al Caffè

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Mescolate le uova e lo zucchero in una terrina resistente al calore che appoggerete su una pentola d acqua calda (evitate però che il fondo rimanga immerso!).
Montate le uova e lo zucchero a bagnomaria finché gli ingredienti non diventano tiepidi, quindi toglietete la terrina dal fuoco e continuate a mescolare finché si raffreddano (circa 10 minuti).
Incorporate molto delicatamente con una spatola la farina setacciata alternandola con il cacao passato anch'esso al setaccio.
Aggiungete per ultimo il burro fuso senza smontare l'impasto.
Versate il composto in uno stampo a cupola ben imburrato e infarinato, e cuocetelo nel forno a 190 gradi per un'ora e 20 minuti (controllate la cottura infilando uno stecchino al centro del dolce: se esce bagnato proseguite la cottura coprendo la torta con un foglio di alluminio). Quando il dolce è pronto, lasciatelo raffreddare, poi sformatelo e tagliatelo in 5 strati di uguale spessore.
Spezzettate il cioccolato, mettetelo sul fuoco con la panna e fatelo fondere mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la crema comincia a bollire contate 3 minuti quindi spegnete il fuoco e fate raffreddare mescolando ogni tanto. A parte montate il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungete a poco a poco la crema al cioccolato continuando a lavorare gli ingredienti con le fruste, per ultimo unite il caffè.
Spalmate uno spesso strato di crema su ogni disco di pasta tranne l'ultimo, sovrapponeteli e mettete la torta in frigorifero.
Preparate le decorazioni: fate un caramello con lo zucchero e un cucchiaio d'acqua. Appena è pronto versatelo sulla placca del forno rivestita di carta da cucina e tiratelo il più sottile possibile con un cucchiaio lavorando finché è caldo.
Sciogliete il cioccolato di copertura nel forno a 100 gradi, versatelo su un piano di marmo e tiratelo sottile con una spatola. Quando si è indurito raschiatelo con una spatola larga e corta formando una serie di sigari di cioccolato sottile.
Appoggiate il dolce ben freddo su un tagliere e, con un coltello finemente seghettato, sfaccettatelo in modo regolare.
Trasferite la torta sul piatto di portata e guarnitela tutto attorno con pezzi di caramello e sigari di cioccolato.

Ingredienti per 8 persone

- per la genoise:
- 250g di zucchero
- 8 uova
- 160g di farina
- 80g di cacao amaro
- 50g di burro
- per la crema:
- 200g di panna liquida
- 200g di cioccolato fondente
- 50g di zucchero
- 150g di burro
- 2 cucchiai di caffè molto ristretto
- per la decorazione:
- 200g di cioccolato di copertura fondente
- 200g di zucchero

Ricette simili

- Rotolo Alla Crema Di Caffè
- Rotolo Rio De Janeiro
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Millestrati Al Cioccolato

Tazzine Buone Di Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Mescolate molto bene il tuorlo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e cremoso, aggiungete il cognac e mescolate ancora.
Montate a neve ben soda il bianco d'uovo e aggiungete anche questo mescolando bene; aggiungete per ultimo il mascarpone e lavorate fino ad amalgamare bene.
Versate in coppe o tazzine, guarnite con frutta candita o fresca e mettete a gelare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di cognac
- 100g di mascarpone
- 6 biscotti amaretti sbriciolati

Ricette simili

- Budino Del Criceto Alla Pentola A Pressione
- Crostata Di Cioccolato (2)
- Crema Al Mascarpone
- Torta Al Bourbon
- Coppe Al Cioccolato

Teglia Di Pesche E Fichi

Dolce a base di pesche

Ricetta

Infarinare i fichi senza sbucciarli e friggerli nel burro. Levarli e nella stessa padella friggere le pesche tagliate a spicchi.
Mettere la frutta da parte.
Sbattere tuorli e albumi con 100 g di zucchero.
Unire gli amaretti e i biscotti sbriciolati, le pesche e il rum Versare il composto in una pirofila imburrata, coprire con i fichi tagliati a spicchi e infornare per 40 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 8 persone

- 12 di fichi verdi
- 6 pesche bianche
- 70g di burro
- 6 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 10 biscotti secchi
- 2 biscotti amaretti
- 1 bicchierino di rum
- farina
- zucchero
- burro

Ricette simili

- Soffiatini Alle Pesche
- Pesche Ripiene (2)
- Pesche Meringate
- Pesche Col Ripieno
- Torta Casalinga Di Zucca

Tegole

Dolce a base di mandorle

Ricetta

In una ciotola mescolare le nocciole e le mandorle tritate fini con la farina, lo zucchero e il burro fuso.
Aggiungere un pizzico di sale e le uova, montate con la frusta e amalgamare.
Foderare una teglia con carta-forno inumidita e distribuirvi l'impasto a cucchiaini, distanziati, dando a ogni cucchiaiata una forma ovale.
Mettere in forno a 180 gradi e cuocere per 10-15 minuti.
Togliere i biscotti dal forno e metterli ancora caldi su un mattarello per dare loro la caratteristica forma ricurva a tegola.
Fare raffreddare, staccare e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 125g di mandorle
- 125g di nocciole
- 50g di farina
- 250g di zucchero
- 70g di burro fuso
- 4 uova
- sale

Varianti

- Tegole (2)

Ricette simili

- Crepes Al Miele (2)
- Biscottini Allo Yogurth
- Corona Di Francoforte
- Pangiallo (2)
- Torta Di Ricotta (8)

Tegole (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Riunite in una terrina la farina e lo zucchero a velo setacciati e il burro molto morbido o sciolto, ma freddo.
Mescolate rapidamente per amalgamare tutti gli ingredienti, aggiungete gli albumi non montati e lavorate quanto basta per ottenere un composto liscio e morbido. Disponetelo a cucchiaiate sulla placca del forno, coperta con carta imburrata, e allargatele con il dorso del cucchiaio in modo da formare dei dischi sottili di circa 15 centimetri di diametro; infornateli a 200 gradi per 4-5 minuti. Quando saranno leggermente dorati ai bordi, ma chiari in centro, sollevateli con un paletta flessibile e appoggiateli subito, morbidi e duttili, appoggiandoli su un matterello, potete ottenere delle tegole. Si riempiono con panna montata, creme, frutta, macedonia, gelato.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 100g di farina
- 100g di zucchero a velo
- 3 albumi d'uovo

Varianti

- Tegole

Ricette simili

- Strudel D'uva
- Crostata Meringata Al Limone
- Torta Meringata All'arancia
- Pezzetti Di Omelette Con Uvetta E Prugne Cotte
- Kaiserschmarren

Tenerina Ferrarese Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

In una terrina montare i tuorli con lo zucchero. Intanto sciogliere il burro con il cioccolato a bagnomaria. Quando il cioccolato è freddo, aggiungerlo ai tuorli montati e mescolare bene.
Aggiungere la farina e mescolare bene; infine aggiungere gli albumi montati a neve.
Versare il composto in una teglia precedentemente unta di burro e infarinata.
Mettere in forno a 200 gradi poi abbassare subito a 180 gradi per 17-18 minuti e non di più. Una volta tolta dal forno è consigliato lasciarla riposare su un tavolo in modo che sotto la torta circoli aria (consigliato usare la grata del forno). Quando è fredda tagliarla a quadretti e cospargerla di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di cioccolato fondente
- 135g di burro
- 200g di zucchero
- 4 uova
- 2 1/2 cucchiai di farina
- zucchero a velo

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Cuore Alle Violette
- Delizia Al Cioccolato

Timballo Di Mele E Uvetta

Dolce a base di mele

Ricetta

Imburrate e infarinate una tortiera a bordi alti della capacità di 1 litro.
Lavate le mele, sbucciatele, privatele del torsolo, affettatele finemente e irroratele con il succo di limone affinché non anneriscano.
Lavate l'uvetta sultanina e asciugatela con un canovaccio.
Setacciate la farina, mettetela in una ciotola, aggiungetevi lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, le uova e mescolate gli ingredienti. Versatevi, poco alla volta, il latte e il rum, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Unite infine l'olio, le mele e l'uvetta e amalgamateli delicatamente.
Versate il composto nello stampo, mettetelo in forno preriscaldato a 170 gradi e fate cuocere la torta per 45-50 minuti.
Sformate la torta e fatela intiepidire; spolverizzate con lo zucchero a velo metà della superficie.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di farina
- 500g di mele
- 50g di uvetta sultanina
- 3 uova
- 60g di zucchero
- 30g di olio d'oliva
- 10 cl di latte
- 1 cucchiaio di rum
- 1 limone
- per lo stampo:
- burro
- farina
- per decorare:
- zucchero a vela

Ricette simili

- Torta Di Mele E Mandorle
- Frittata Di Mele
- Budino Di Riso
- Strudel (3)
- Torta Delicata Agli Amaretti

Timballo Di Pere Al Vino Rosso

Dolce a base di pere

Ricetta

Impastate le due farine con il burro morbido, lo zucchero, 3 tuorli, il sale e, se fosse necessario, anche un po' d'acqua, per ottenere una pasta omogenea ma consistente.
Lasciate riposare in frigorifero.
Tagliate le pere a pezzi, privatele del torsolo e cuocetele in un tegame con lo zucchero, la cannella, il chiodo di garofano e tanto vino fino a coprirle.
Stendete i 2/3 della pasta e foderate una tortiera da crostata di 22 centimetri di diametro imburrata e infarinata.
Punzecchiate la pasta in superficie e poi sistematevi quasi tutte le pere sgocciolate.
Coprite con la restante pasta stesa a sua volta, spennellate la crostata con l'uovo battuto, sigillatene i bordi e cuocetela in forno a 200 gradi per 25 minuti circa.
Guarnite il timballo con fettine delle pere rimaste e con lo sciroppo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pere
- 100g di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 1 chiodo di garofano
- vino rosso barolo
- per la pasta:
- 200g di farina bianca
- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 100g di farina gialla finissima
- 3 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- per lo stampo:
- burro
- farina

Ricette simili

- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Timballo Di Pere Martine
- Torta Speziata
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Ciambelline D'aosta

Timballo Di Pere Martine

Dolce a base di pere martine

Ricetta

Miscelate le due farine, la gialla e la bianca, su un tagliere; fate un incavo nella farina e metteteci tre tuorli d'uovo, cento grammi di zucchero e cento grammi di burro sciolto dentro un padellino su fiamma molto dolce.

Fate un impasto compatto ed elastico; stendetelo col matterello fino allo spessore di un dito.

Prendete una forma rettangolare per dolci, imburratela e foderatela con la pasta precedentemente preparata, sia sul fondo che sulle pareti.

Tenete in disparte un po' di pasta per la copertura. Intanto avrete cotto nel vino Nebbiolo le pere Martine dopo averle pelate, mondate del torsolo e tagliate a metà; con le pere avrete pure aggiunto trecento grammi di zucchero, i chiodi di garofano e la cannella.

Controllate la cottura delle pere con una forchetta: dopo circa un'ora sono pronte. Toglietele dal vino e disponetele nel timballo, cioè sulla pasta, fino a riempirla.

Coprite il timballo con uno strato di pasta rimasta e mettete in forno già preriscaldato a 150 gradi. Dopo circa un'ora il timballo è cotto. Servitelo freddo. E' un dolce pressocchè scomparso; vale la pena riscoprirlo. Vino consigliato: Barolo d'annata.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pere martine
- 200g di farina di meliga di mais
- 100g di farina di grano 00
- 3 tuorli d'uovo
- 400g di zucchero
- 100g di burro
- 1 bottiglia di vino nebbiolo
- 12 di chiodi di garofano
- 2 pezzi di cannella

Ricette simili

- Pere Al Forno (2)
- Pere Al Vino (2)
- Pere Al Vino
- Paste Di Meliga
- Pere Martine

Tiramisù

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Montate a neve soda gli albumi.
Grattugiate il cioccolato fondente.
Riunite in una ciotola i tuorli e lo zucchero, lavorateli a lungo con il cucchiaio di legno fino a renderli bianchi e spumosi. Incorporatevi delicatamente il mascarpone e poi gli albumi montati a neve.
Coprite il fondo di un piatto da portata rettangolare a bordi alti con uno strato di savoiardi e spennellateli accuratamente con il caffè. Ricopriteli con uno strato di crema al mascarpone e spolverizzatela con un po' di cioccolato grattugiato. Così di seguito fino a esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di mascarpone spolverizzato di cacao.
Ponete il dolce in frigorifero per circa 3 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di mascarpone
- 200g di biscotti savoiardi
- 150g di zucchero a velo
- 200g di cioccolato fondente
- 4 tuorli d'uovo
- 2 albumi d'uovo
- 3 tazzine di caffè ristretto
- cacao amaro

Varianti

- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Zuppa Inglese Di La Morra
- Crema Al Mascarpone
- Golosità Al Mascarpone
- Coppe Al Mascarpone
- Dolce Suerte

Tiramisù (10)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montare a spuma 2 tuorli con 60 g di zucchero.
Aggiungere il mascarpone e impastare fino ad ottenere una crema. Disporre sul piatto di portata uno strato di savoiardi dopo averli inzuppati nel caffè nel quale verranno aggiunti gli altri 20 g di zucchero. Cospargerli con la crema e con una spolverata di cacao.
Completare con un secondo strato di savoiardi, crema e cacao.
Mettere in frigo prima di servire.

Ingredienti per 5 persone

- 500g di biscotti savoiardi
- 100g di zucchero
- 200g di mascarpone
- 2 uova
- 6 tazzine di caffè
- 1 spolverata di cacao amaro

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Dolce Di Ricotta
- Coppe Al Mascarpone
- Torta Gianduia
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Crescionda

Tiramisù (11)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Fare una crema con i tuorli già sbattuti con lo zucchero aggiungendo lentamente il mascarpone e mescolando con un cucchiaio di legno, girando sempre in un unico senso (per non far impazzire il formaggio). In una pirofila disporre uno strato di biscotti e bagnarli con il caffè poco zuccherato (volendo si può aggiungere un po' di liquore) quindi ricoprirli con la crema al mascarpone. Per finire grattugiarci il cioccolato fondente e mettere in frigo. Una versione più leggera può essere realizzata utilizzando 2 uova intere, montando separatamente tuorli e chiare.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 400g di mascarpone freschissimo
- 1 pacco di biscotti pavesini (o biscotti savoiardi)
- 2 tazze di caffè
- 1 scacco di cioccolato fondente

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Golosità Al Mascarpone
- Dolce Di Caffè Al Mascarpone
- Crema Al Mascarpone
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Semifreddo Alle Nocciole

Tiramisù (2)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone, il marsala e gli albumi montati a neve. In un recipiente rettangolare fare uno strato di biscotti bagnati nel caffè e uno strato di crema, continuare fino ad esaurimento degli ingredienti, spolverizzare con il cacao e mettere in frigorifero per 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 150g di zucchero
- 200g di mascarpone
- 1 scatola di biscotti savoiardi
- 2 cucchiai di vino marsala
- caffè
- cacao in polvere

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Torta Gianduia
- Tiramisù Veloce
- Zuppa Inglese (5)
- Tiramisù Grintoso
- Budino All'amaretto

Tiramisù (3)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Preparare il caffè a cui si aggiungerà il Grand-Marnier o il Brandy. Si separano le uova, mischiando i tuorli con lo zucchero e montando il bianco a neve, quindi, si unirà il mascarpone ai tuorli e, successivamente, il bianco montato mescolando piano. Si prende una teglia in cui si prepareranno degli strati, iniziando con i biscotti imbevuti nel caffè, poi si spalma uno strato di mascarpone, di nuovo i biscotti, nell'ultimo strato col mascarpone si farà una velatura di cacao amaro.
Mettere in frigo e servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 1 scatola di biscotti savoiardi
- 200g di mascarpone
- cacao amaro
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di grand marnier (o brandy)
- caffè amaro

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Aranciotto Al Vapore
- Coppe Al Mascarpone
- Tartufi Al Cioccolato
- Soufflé Al Grand Marnier
- Dolce Di Ricotta

Tiramisù (4)

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Batti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema fine, aggiungi il mascarpone rendendo il composto omogeneo e infine gli albumi montati a neve. Aggiungi al caffè un po' di rum. Ora prepara una pirofila e fai degli strati di savoiardi inzuppati al caffè, ricoperti di crema e spolverati di cacao fino a finire gli ingredienti.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di biscotti savoiardi
- 250g di mascarpone
- 4 uova intere
- 4 cucchiai di zucchero
- 6 tazzine di caffè amaro
- essenza di rum
- cacao amaro in polvere

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Torta Gianduia
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Dolce Di Ricotta
- Coppe Al Mascarpone
- Torta Alla Crema Al Burro

Tiramisù (5)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Preparate il caffè, che non deve essere molto forte, e mettetelo in una ciotola a raffreddare.
Separate i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte.
Lavorate i tuorli con lo zucchero energicamente fino ad ottenere un composto spumoso e poi incorporatevi il mascarpone che deve essere molto fresco.
Amalgamate bene e poi versatevi il rum. Intanto montate gli albumi a neve ferma e poi unite anch'ess alla crema di mascarpone. Ora cominciate a bagnare i savoiardi nel caffè e disponeteli in una pirofila, fatene un primo strato e copriteli con la crema.
Bagnate altri savoiardi, fate un altro strato e coprite con altra crema continuando fino ad esaurimento degli ingredienti (con questa dose vi occorreranno almeno due pirofile). Sull'ultimo strato di crema spargete una buona quantità di cacao in polvere fino a ricoprire tutto e poi mettete in frigo per 4-5 ore prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 800g di mascarpone
- 8 uova freschissime
- 1/2 bicchiere di rum
- 200g di zucchero
- cacao in polvere
- 750g di biscotti savoiardi
- 100 cl di caffè

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Torta Gianduia
- Tiramisù Veloce
- Budino All'amaretto
- Tiramisù Allo Yogurth
- Zuppa Inglese Di La Morra

Tiramisù (6)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sbattere i tuorli con 3 cucchiai di zucchero, unire il mascarpone, il fiorello, la philadelphia, la panna montata con 2 cucchiai zucchero.
Iniziare gli strati con i biscotti bagnati nel caffè con il liquore, poi il composto, un altro strato di biscotti e così via, per ultimo fare uno strato di composto e dare una spolverata di cacao amaro.

Ingredienti per 8 persone

- 4 uova
- 250g di mascarpone
- 1 formaggio fiorello
- 1 formaggio philadelphia
- 250g di panna da montare
- caffè
- liquore
- cacao amaro
- biscotti savoiardi
- 5 cucchiai di zucchero

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Torta Gianduia
- Dolce Di Ricotta
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Coppe Al Mascarpone
- Coppe Brasiliane

Tiramisù (7)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e lavorare bene la crema.
Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale, incorporare con cura al composto.
Passare i biscotti nel caffè e disporre in una zuppiera a strati, alternando biscotti e crema di mascarpone.
Completare spolverando con cacao amaro in polvere e servire ben freddo.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di mascarpone
- 150g di biscotti tipo pavesini
- 4 uova
- 4 cucchiai di zucchero
- caffè
- cacao in polvere
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Tiramisù Grintoso
- Crema Al Mascarpone (3)
- Tiramisù Di Candida
- Salame Di Cioccolato (2)
- Tartufini (2)

Tiramisù (8)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Montare i bianchi delle uova a neve e tenerli da parte.
Sbattere i tuorli con i 5 cucchiai di zucchero; dopo aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare.
Mettere uno strato di crema preparata poi bagnare i pavesini nel caffè e un altro strato di crema, rifare un altro strato di pavesini nel senso opposto e ricoprire con altra crema.
Spolverare alla fine con cacao in polvere.

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova
- 5 cucchiai di zucchero
- 500g di mascarpone
- caffè freddo zuccherato
- 1 scatola grande di biscotti pavesini

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (9)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Coppe Al Caffè
- Tiramisù Di Candida
- Crema Al Mascarpone (3)
- Tiramisù Con Il Pan Di Spagna
- Torta Al Mascarpone

Tiramisù (9)

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Monta i 5 tuorli con lo zucchero finché non diventano bianchi e spumosi. Aggiungi il mascarpone mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno. A parte monta a neve molto ferma 3 albumi, poi uniscili alla crema al mascarpone con molta delicatezza.Intanto stempera due cucchiai rasi di cacao e uno abbondante di zucchero in poco latte e mescola bene; metti sul fuoco e aggiungi il resto del latte. Scalda come per preparare una cioccolata calda, ma appena arriva a bollore spegni il fornello e lascia raffreddare. Bagna i biscotti nella 'cioccolata' e disponili sul fondo di un contenitore adatto (io di solito uso un contenitore di alluminio da freezer per 8 porzioni, che é proprio della misura giusta...). Versa sullo strato di savoiardi metà della crema, poi faun secondo strato di savoiardi bagnati nella cioccolata e su questi stendi la crema rimasta. Livella bene e metti in frigo per almeno 3-4 ore (se prepari il tiramisù il giorno prima é anche meglio, perché i sapori si amalgamano di più). Quando sei sul punto di presentare la tua opera in tavola, spolvera la superficie con il cacao amaro, aiutandoti con un colino.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di biscotti savoiardi
- 100g di zucchero
- 500g di mascarpone
- 5 uova
- 30 cl di latte
- cacao amaro

Varianti

- Tiramisù
- Tiramisù (10)
- Tiramisù (11)
- Tiramisù (2)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (5)
- Tiramisù (6)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù All'arancia
- Tiramisù All'arancia (2)
- Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Ricette simili

- Coppe Al Mascarpone
- Crescionda
- Aranciotto Al Vapore
- Dolce Di Ricotta
- Zuppa Inglese Di La Morra

Tiramisù Al Cocco E Cacao

Dolce a base di cocco essiccato

Ricetta

Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi unite alla crema di uova il mascarpone, il brandy e amalgamate bene affinché non rimangano dei grumi.
Dividete la crema a metà e in una parte unite il cacao e nell'altra unite il cocco.
Bagnate quindi i savoiardi nel caffè lasciato intiepidire, cominciate a fare il primo strato di savoiardi in una pirofila a bordo alto, iniziando con la crema al cocco.
Ricoprite i savoiardi con metà della crema di mascarpone, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti.
Spolverizzate la superficie del tiramisù con il cacao amaro.
Lasciate in frigorifero fino a quando non lo porterete in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mascarpone
- 3 tuorli d'uovo
- 6 cucchiai di zucchero
- 500g di biscotti savoiardi
- 50g di cacao amaro
- 50g di cocco essiccato
- 1 moka da 9 di caffè
- cacao amaro in polvere
- 1 bicchiere di brandy

Ricette simili

- Tiramisù (4)
- Tiramisù (3)
- Coppe Al Mascarpone
- Tiramisù
- Tiramisù Al Mascarpone

Tiramisù Al Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Sbattere bene i tuorli e 5 cucchiai di zucchero; unire mascarpone e 3 cucchiai di rum, quindi gl albumi montati.
Mischiare caffè, rum e 2 cucchiai di zucchero; allungare con poca acqua e inzupparvi i biscotti. In uno stampo alternare uno strato di biscotti a uno di crema al mascarpone fino a esaurire gli ingredienti.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
Spolverizzare di cacao.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di biscotti savoiardi
- 500g di mascarpone
- 4 uova
- rum
- 7 cucchiai di zucchero
- 1 tazza di caffè ristretto
- cacao amaro in polvere

Ricette simili

- Tiramisù (4)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Tiramisù
- Zuppa Inglese Di La Morra
- Tiramisù (3)

Tiramisù All'arancia

Dolce a base di succo d'arancia

Ricetta

Disporre sul fondo di una coppetta i biscotti. Bagnarli con un po' di succo d'arancia, quindi ricoprirli con il gelato alla crema.
Versare sopra ancora un po' di succo d'arancia.

Ingredienti per 1 persona

- alcuni di biscotti savoiardi
- succo d'arancia
- gelato alla crema

Varianti

- Tiramisù All'arancia (2)

Ricette simili

- Gelato Alla Crema Con Salsa Di Caffè
- Coppetta Alla Banana
- Coppetta Di Mirtilli
- Banane A Sorpresa
- Gelato Con La Spremuta D'arancia

Tiramisù All'arancia (2)

Dolce a base di succo d'arancia

Ricetta

Profumare il succo d'arancia con gocce di rum e spruzzarne una parte sui savoiardi.
Unire al succo rimasto lo zucchero e mescolare per farlo sciogliere, poi trasferirlo in un pentolino, unire la fecola, la noce moscata e far addensare a fuoco dolce, sempre mescolando. In un recipiente che possa andare in frigo, formare sul fondo uno strato con la metà dei savoiardi e versarvi sopra la metà della salsa d'arancia, formare allo stesso modo un secondo strato e mettere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di biscotti savoiardi
- 30 cl di succo d'arancia
- rum
- 25g di fecola
- noce moscata
- 1/2 cucchiaio di zucchero

Varianti

- Tiramisù All'arancia

Ricette simili

- Charlotte All'arancia
- Tiramisù Alle Fragole (2)
- Coppa 'princesse'
- Budino Diplomatico
- Charlotte Arlecchino Con La Panna

Tiramisù Alla Frutta Sciroppata

Dolce a base di biscotti savoiardi

Ricetta

Inzuppate i savoiardi con il vino e l'alchermes.
Montate la panna con zucchero a velo e vaniglina.
Tagliate a pezzi la frutta, a filetti le mandorle.
Disponete tutto in uno stampo rettangolare, a strati alternati.
Mettete in frigorifero.
Sbattete i tuorli con lo zucchero.
Unite il marsala e cuocete su fuoco basso. Via dal fuoco versate il brandy.
Versate un po' di zabaglione freddo sul tiramisù e passate il resto a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di biscotti savoiardi
- 150g di pesce sciroppate
- 10 cl di vino bianco dolce
- 10 cl di alchermes
- 100g di panna
- 70g di albicocche sciroppate
- 30g di mandorle
- zucchero a velo
- vaniglina
- per lo zabaglione:
- 3 tuorli d'uovo
- 6 mezzi gusci d'uovo
- vino marsala
- brandy

Ricette simili

- Coppa Gigante Allo Zabaglione
- Budino Dello Chef Allo Zabaglione
- Dolce Di Ricotta (3)
- Charlotte Maria Luisa
- Budino Alle Amarene

Tiramisù Alle Fragole

Dolce a base di fragole

Ricetta

Pulire le fragole con cura e lasciarle a macerare per circa un'ora nel succo limone.
Mettere il tutto nel frullatore fino ad ottenere una 'crema di fragole'.
Montare la panna aggiungendo alla fine un po' di zucchero (secondo i gusti).
Inzuppare bene i pavesini nella crema di fragole e formare uno strato sul fondo di una teglia (vanno bene anche quelle di alluminio usa e getta).
Ricoprire con uno strato di panna montata e ripetere gli strati fino a raggiungere il bordo della teglia o la fine degli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere di panna, per poter permettere la realizzazione di motivi decorativi a piacere, magari utilizzando il 'sughetto' delle fragole.
Lasciare riposare in frigo per almeno un paio d'ore e gustare.

Ingredienti per 4 persone

- fragole
- succo di limone
- panna da montare
- zucchero
- biscotti pavesini

Varianti

- Tiramisù Alle Fragole (2)

Ricette simili

- Tiramisù Grintoso
- Charlotte Alle Mele Con Salsa Al Caramello
- Charlotte Di Fragole
- Crema Alle Fragole (3)
- Cheese Cake Alle Fragole

Tiramisù Alle Fragole (2)

Dolce a base di fragole

Ricetta

Lavorare tutti gli ingredienti (ricotta, mascarpone, succo e bucce d'arancia) compreso lo zucchero; rompere la stecca di vaniglia in grani e usarne metà.
Incorporare delicatamente la panna montata. Per il coulis di fragole: tagliare le fragole e passarle a mixer con il succo d'arancia, zucchero e Cognac, o, se si preferisce, con del Cointreau.
Utilizzare un contenitore da 2 litri. Disporre la metà dei biscotti sul fondo, versando la metà del coulis poi metà della crema di ricotta e mascarpone.
Lisciare la superficie e procedere allo stesso modo per tutti gli altri strati.
Lasciare per 4 ore in frigo e, prima di servire, tenere per un'ora nel congelatore.
Spolverare con il cacao e aggiungere qualche fragola intera. La preparazione richiede complessivamente 25 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di ricotta
- 250g di mascarpone
- 1 scorza d'arancia non trattata
- 2 cucchiai di succo d'arancia
- 1 stecca di vaniglia
- 2 cucchiai di zucchero
- 18 cl di panna montata
- per il coulis di fragole:
- 250g di fragole
- 10 cl di succo d'arancia
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiai di cognac (o cointreau)
- 150g di biscotti savoiardi
- cacao

Varianti

- Tiramisù Alle Fragole

Ricette simili

- Charlotte Di Fragole
- Crema Alle Fragole
- Spumone Di Fragole
- Cheese Cake Ai Lamponi
- Soufflé Al Cointreau

Tiramisù Allo Yogurth

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Versate il caffè zuccherato (con un cucchiaio raso di zucchero o due bustine di dolcificante) in una terrina e allungatelo con un po' d'acqua. In questo inzuppate leggermente i savoiardi.
Disponete una parte dei biscotti sul fondo di un recipiente rettangolare in modo da formare uno strato.
Coprite con metà dello yogurth e livellate bene.
Formate un altro strato di savoiardi inzuppati, quindi versate lo yogurth rimasto.
Mettete il tiramisù in frigorifero. Al momento di servire ricoprite la superficie con il cacao facendolo cadere da un colino.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di biscotti savoiardi
- 500g di yogurth magro
- 1 tazza di caffè zuccherato
- cacao in polvere
- 10 cucchiai di liquore

Ricette simili

- Salame Del Papa
- Tiramisù (5)
- Tiramisù Al Mascarpone
- Tiramisù (2)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Tiramisù Con Il Pan Di Spagna

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Tagliare il Pan di Spagna in due dischi e bagnarli con il caffè.
Battere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone, 2 cucchiai di rum, 2 bianchi d'uovo montati a neve.
Farcire il Pan di Spagna, inserito in uno stampo apribile foderato di carta oleata, con metà della crema, coprire con l'altra metà e mettere nel freezer per 4-5 ore. Al momento di servire estrarre dallo stampo e ricoprire con cacao amaro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pan di spagna di 22 cm di diametro
- 4 uova
- 4 cucchiai di zucchero
- 400g di mascarpone
- caffè ristretto zuccherato
- rum

Ricette simili

- Torta Al Mascarpone
- Dobos Al Caffè
- Tiramisù (8)
- Rotolo Rio De Janeiro
- Tiramisù Al Mascarpone

Tiramisù Di Candida

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Battere i bianchi a neve.
Aggiungere lo zucchero, poi i tuorli, poi il mascarpone.
Versare il composto sui Pavesini inzuppati, eventualmente sovrapporre un secondo strato. Il caffè può essere mescolato con un po' di marsala all'uovo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 6 cucchiai di zucchero
- mascarpone
- 2 scatole di pavesini bagnati nel caffè amaro
- vino marsala (facoltativo)

Ricette simili

- Crema Al Mascarpone (3)
- Tiramisù (8)
- Tiramisù (7)
- Tiramisù Grintoso
- Tiramisù (3)

Tiramisù Grintoso

Dolce a base di panna

Ricetta

In una casseruola sbattete bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, unite il marsala, sempre mescolando, e fate scaldare. Quando il composto si è addensato (non deve bollire!), lo zabaglione è pronto.
Unite il rum al caffè e imbevete, un po' alla volta, i biscotti, sistemandoli poi in una teglia rettangolare, versatevi sopra uno strato di zabaglione.
Montate la panna ben soda, unite lo zucchero a velo e stendetene uno strato sopra lo zabaglione.
Ripetete l'operazione facendo un nuovo strato: biscotti, zabaglione, panna montata, fino ad esaurimento dei prodotti. Per finire, cospargere a pioggia il cacao, servendovi di un colino.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di zucchero
- 400g di panna da montare
- 300g di biscotti secchi tipo pavesini
- 40g di cacao in polvere
- 6 tuorli d'uovo
- 6 tazzine di caffè
- 1 bicchierino di rum
- 6 cucchiai di vino marsala
- 1 bustina di zucchero a velo

Ricette simili

- Salame Di Cioccolato
- Semifreddo All'amaretto Con Salsa Al Caffè
- Tiramisù (7)
- Crema Al Mascarpone (3)
- Coppe Brasiliane

Tiramisù Veloce

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Disporre sul fondo di una terrina metà dei savoiardi e bagnarli con il caffè.
Lavorare con la frusta la ricotta con lo zucchero e la vaniglina fino ad ottenere una crema omogenea e senza grumi.
Coprire i savoiardi con metà crema, disporvi sopra un altro strato di biscotti, bagnarli con il caffè e coprire anche questo strato con la crema.
Spolverizzare con il cacao e porre in frigo per 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di biscotti savoiardi
- 1 tazza di caffè
- 400g di ricotta
- 3 cucchiai di zucchero
- 20g di cioccolato fondente
- 1 bustina di vaniglina
- cacao dolce in polvere

Ricette simili

- Zuppa Inglese Di La Morra
- Charlotte Di Banana E Cioccolato
- Tiramisù
- Tiramisù (11)
- Budino All'amaretto

Tisichelle Savoiarde

Dolce a base di uova

Ricetta

Sbattere energicamente e a lungo i tuorli con lo zucchero, unire la farina, la fecola, la vaniglina e la scorza di limone grattugiata.
Amalgamare bene e per finire unire le chiare montate a neve ben sode, non lavorare molto, l'impasto deve restare spumoso.
Imburrare la piastra del forno o meglio ricoprirla con carta oleata, con l'aiuto di una tasca da pasticcieri col beccuccio largo formare dei bastoncini e metterli in forno a 160 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di zucchero
- 100g di fecola di patate
- 130g di farina 00
- 7 uova
- 1 busta di vaniglina
- 1 limone

Ricette simili

- Torta Di Arance
- Pasta Margherita (2)
- Pastine Bicolori (2)
- Tortino Di Castagne Con Salsa Al Rum
- Crema Alle Banane (2)

Torcetti Di Saint-vincent

Dolce a base di burro

Ricetta

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, formate un incavo al centro e mettetevi un pizzico di sale e una presa di lievito di birra, sciolto in poca acqua tiepida.
Lavorate gli ingredienti con le mani, aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto omogeneo e consistente. Infine, raccogliete la pasta a palla e lasciatela riposare coperta, in un luogo tiepido, per un'ora. Trascorso questo tempo, lavorate di nuovo la pasta per 15 minuti, incorporando il burro ammorbidito, quindi fatela riposare per un'altra ora. A questo punto lavorate brevemente la pasta, poi dividetela a pezzettini e, aiutandovi con le mani, date loro la forma di bastoncini lunghi e sottili.
Cospargete il piano di lavoro con un po' di zucchero semolato e passatevi sopra i bastoncini, facendo in modo che risultino ben coperti.
Dividete ogni bastoncino in segmenti di 10 cm di lunghezza, quindi riunite le estremità di ciascun pezzetto così da ottenere degli anelli a goccia.
Sistemate i dolcetti sulla piastra del forno foderata con carta stagnola imburrata e infarinata e fateli cuocere nel forno a 210 gradi per circa 20 minuti. Sfornateli quando sono ben dorati e lasciateli raffreddare.
Potete conservare i biscotti che non consumate in giornata avvolgendoli uno ad uno in quadratini di carta stagnola e sistemandoli poi in scatole di latta con coperchio.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina
- 100g di burro
- 1 presa di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- 1 tazza di zucchero
- burro per la piastra
- farina per la piastra

Ricette simili

- Torta Alle Nocciole Farcite
- Biscotti Al Miele (2)
- Bohmische Kolatschen
- Biscottini Al Caffè
- Fiocchetti Alle Mandorle

Torri Di Babele

Dolce a base di anguria

Ricetta

Preparate il 'Sorbetto di melone' (v. Ricetta), dimezzando però le dosi.
Tenete in frigorifero l'anguria e i meloni, fino a che saranno ben ghiacciati.
Tagliate quindi dall'anguria quattro o cinque fette alte un dito e ricavate da queste, con un bicchiere da acqua capovolto, dodici dischi tutti uguali.
Private i dischi di anguria dei semi, disponeteli in un piatto largo e spolverizzateli con dello zucchero.
Prendete ora i meloni e tagliate anch'essi a fette molto larghe, che priverete della buccia; ricavate dalle fette otto dischi della stessa grandezza di quelli dell'anguria.
Disponete i dischi di melone sopra quelli di anguria, spolverizzate con altro zucchero e irrorate con il rum.
Lasciate quindi macerare per i ora. Trascorso questo tempo, estraete il sorbetto dal freezer.
Procedete ora alla preparazione finale del dessert. Con l'aiuto dell'apposito utensile ricavate dall'anguria avanzata dodici palline e infilzatene tre alla volta in quattro spiedini. In un piatto da dolci componete le 'torri di Babele' nella seguente maniera: sovrapponete un disco di melone, uno di anguria, uno di melone e infine un ultimo di anguria. Su questo adagiate una grossa pallottola del sorbetto di melone.
Infilzate gli spiedini di anguria precedentemente preparati nelle pallottole di sorbetto e servite immediatamente. Si tratta di un dessert di grandissimo effetto.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di sorbetto di melone (v. ricetta)
- 1 anguria matura
- 2 meloni piuttosto grandi
- zucchero
- 1 bicchierino di rum

Ricette simili

- Bomba Fantasia
- Coppe Gelate Al Melone
- Torta Gelata Arcobaleno
- Macedonia Di Meloni
- Frullato Di Anguria

Torroncini

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Impastare nocciole, mandorle e miele e poi aggiungere il cioccolato fuso.
Fare dei mucchietti su carta da forno, lasciare asciugare in frigo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di nocciole tostate a granella
- 100g di mandorle tostate a granella
- 100g di miele caldo
- 300g di cioccolato

Varianti

- Torroncini Di Arachidi
- Torroncini Di Pasta Di Mandorle

Ricette simili

- Pangiallo (2)
- Stelle Di Natale
- Torta Di Nocciole Con Zabaglione Al Moscato D'asti
- Panforte
- Cioccolatini Alle Nocciole

Torroncini Di Arachidi

Dolce a base di arachidi

Ricetta

Ponete gli albumi d'uovo in una casseruola e montateli a neve ben soda aggiungendo tre gocce di succo di limone. Incorporatevi quindi il miele, mescolando delicatamente per non smontare gli albumi e mettete la casseruola sul fuoco: fate cuocere il composto a calore dolcissimo per circa 2 ore, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo indicato aggiungete le arachidi, un cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata e un pizzico di vaniglia in polvere.
Amalgamate bene il tutto e trasferite il composto in una grande teglia foderata con carta oleata.
Livellate la superficie con la lama di un coltello, facendo in modo che si formi uno strato spesso circa 2 cm.
Lasciate raffreddare. Quando il torrone è ben freddo tagliatelo a pezzetti. Se non consumate in giornata tutto il quantitativo preparato, avvolgete i torroncini rimasti, uno ad uno, in fogli di carta stagnola e riponeteli in una scatola di latta dove si conserveranno fino a sei mesi. --- CONSIGLI. Questi deliziosi torroncini possono essere preparati, seguendo lo stesso procedimento, oltre che con le arachidi con altri tipi di frutta secca, quali nocciole, mandorle e gherigli di noci, usati singolarmente o mescolati fra loro.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di arachidi sgusciate
- 320g di miele
- 3 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata
- 3 gocce di succo di limone
- 1 pizzico di vaniglia in polvere

Ricette simili

- Omelette Soufflé
- Biscotti Croccanti Al Cioccolato
- Latte In Piedi (2)
- Crostata Di Mandorle (3)
- Ciambella Della Nonna

Torroncini Di Pasta Di Mandorle

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Fare sciogliere a fuoco moderato in un polsonetto di rame 800 g di zucchero con due bicchieri di acqua. Poi aggiungere 1000 g di mandorle pelate e finemente tritate, 1 bustina di vaniglia e la buccia grattugiata di un limone.
Girare continuamente il composto, sempre sul fuoco moderato, fin quando si staccherà dai bordi (circa 1 ora e più di cottura). Allora spianarlo su di una tavola infarinata, tenendolo spesso 2,5 cm.
Lasciare raffredare, tagliare in pezzi di 10 cm x 3 cm e rivestire i torroncini, così ottenuti, con glassa di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di zucchero
- acqua
- 1000g di mandorle pelate
- 1 bustina di vaniglia
- 1 limone

Ricette simili

- Christstollen
- Fragole Alla Cardinale
- Affogato Alla Banana (2)
- Fragole Cardinale
- Basbousa

Torrone

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Fate cuocere il miele a bagnomaria per un'ora e mezzo, o fino a quando versandone un poco in acqua fredda, si formerà una lamina dura.
Ponete in un altro tegame lo zucchero con 100 g d'acqua e fatelo cuocere a calore moderato fino a quando, versando nell'acqua una goccia del composto, si condenserà completamente.
Montate a neve gli albumi, incorporateli al miele ancora sul fuoco, poi, mescolando sempre, unite lo zucchero, le mandorle, le nocciole leggermente tostate in forno, i canditi e la scorza grattugiata dei limoni.
Distribuite il composto in una teglia rivestita di ostie, livellatelo con una spatola unta d'olio, copritelo con altre ostie e ponetevi sopra un peso. Lasciatelo indurire per un'ora, quindi tagliatelo a stecche larghe 8 cm, avvolgetele in carta oleata, poi nella stagnola e conservatele in vasi o in scatole di latta.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di mandorle pelate
- 300g di zucchero
- 200g di nocciole pelate
- 300g di miele
- 100g di cedro e arancia canditi
- 3 albumi d'uovo
- 2 limoni
- olio di mandorle

Varianti

- Torrone (2)
- Torrone Al Cioccolato
- Torrone Con Noci E Fichi Secchi
- Torrone D'alba
- Torrone Di Cioccolata
- Torrone Di Fichi Secchi

Ricette simili

- Pangiallo
- Palle Di Neve
- Palle Di Neve (2)
- Torta Al Limone (2)
- Dolce Greco Di Riso

Torrone (2)

Dolce a base di miele

Ricetta

Tuffate le mandorle, le nocciole ed i pistacchi in acqua calda per pelarli meglio e dopo fateli asciugare in forno per dieci minuti.
Fate sciogliere il miele in una casseruola fino a farlo bollire ed aggiungete mandorle, nocciole e pistacchi, mescolando col cucchiaio di legno. Su un piano di marmo disponete delle ostie e su queste versate il miele, sistematelo con una spatola di legno e lisciate la superficie con un limone tagliato a metà.
Coprite con altre ostie e mettetevi un peso sopra lasciandolo raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di miele
- 330g di nocciole
- 330g di mandorle
- 330g di pistacchi
- 1 limone
- ostie

Varianti

- Torrone
- Torrone Al Cioccolato
- Torrone Con Noci E Fichi Secchi
- Torrone D'alba
- Torrone Di Cioccolata
- Torrone Di Fichi Secchi

Ricette simili

- Panforte
- Dolce Ripieno
- Torta Di Patate Alla Frutta Secca
- Pangiallo (4)
- Tartellette Con Frutta Secca

Torrone Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Tostare le nocciole e togliere la pellicina.
Montare a neve gli albumi. Sul fuoco sciogliere 40 g di zucchero con 40 g di acqua. Quando diventa sciroppo unire il cioccolato tritato e scioglierlo mescolando. In un pentolino cuocere il miele a fuoco basso finché una goccia versata in acqua fredda si cristallizza. Far caramellare il restante zucchero con 1/2 bicchiere d'acqua e incorporarlo al miele. Mescolando unire albumi, cioccolato e nocciole.
Versare il composto sulle ostie formando uno strato di 1,5 cm e coprire con altre ostie.
Raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di nocciole sgusciate
- 400g di zucchero
- 300g di miele
- 270g di cioccolato
- 3 uova
- ostie

Ricette simili

- Nocciolato Al Cioccolato
- Coppa Di Gelato
- Torrone (2)
- Rotolo Svizzero Alla Crema E Alle Nocciole
- Pane Rustico Alla Frutta Secca

Torrone Con Noci E Fichi Secchi

Dolce a base di noci

Ricetta

Gli ingredienti sono per 1 torrone.
Fate bollire il miele e fate proseguire la cottura a bagnomaria. Quando il miele avrà assunto un colore biancastro, unitevi gli albumi montati e portate avanti la cottura. Quando il miele risulterà indurito (fate la prova inserendo uno stecchino bagnato) aggregatevi la frutta secca tritata, la cannella e le bucce di limone grattugiato. Quando il composto sarà ben compatto, versatelo su un tagliere o marmo unto d'olio di mandorla e cercate di dargli una forma rettangolare alta circa 1 cm.
Fate intiepidire l'impasto e tagliatelo a pezzi, avvolgeteli con fogli di carta argentata e posateli in una scatola di latta.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fichi secchi
- 1500g di miele
- 600g di gherigli di noci
- 400g di zucchero
- 4 albumi d'uovo
- olio di mandorle
- 1 limone
- cannella

Ricette simili

- Torrone Di Fichi Secchi
- Torta Francese Ai Fichi
- Pangiallo (2)
- Pandolce Romano
- Pangiallo

Torrone D'alba

Dolce a base di miele

Ricetta

Tuffate le mandorle in acqua calda per pelarle e poi fatele asciugare in forno per dieci minuti.
Fate sciogliere lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua, poi togliete dal fuoco ed aggiungete il miele e continuate la cottura a bagnomaria.
Unite, ora, gli albumi montati a neve ed incorporateli delicatamente. Infine unite le mandorle e mescolate.
Foderate uno stampo rettangolare con le ostie, versatevi il torrone e coprite con altre ostie.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di miele
- 200g di zucchero
- 1000g di mandorle
- 2 albumi d'uovo
- ostie

Ricette simili

- Copete
- Ricciarelli
- Torrone
- Dolce Al Miele
- Torrone (2)

Torrone Di Cioccolata

Dolce a base di cioccolata amara

Ricetta

Imburrare leggermente uno stampo liscio della capacità di un litro.
Fate sciogliere il cioccolato nel rum a bagnomaria, mescolando. Quando il cioccolato sarà ben sciolto, toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Lavorate in una terrina il burro con lo zucchero e, quando sarà ben montato, unitevi i tuorli, uno alla volta, e aggiungetevi le nocciole e la cioccolata sciolta.
Sbattete gli albumi a neve soda e uniteli al resto, aggiungendo poi anche i biscotti spezzettati.
Versate il composto nello stampo, copritelo con carta d'alluminio e passatelo nel frigo per alcune ore prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 230g di cioccolata amara spezzettata
- 4 cucchiai di rum
- 230g di burro
- 30g di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 130g di nocciole tritate grosse
- 4 albumi d'uovo
- 12 di biscotti secchi tipo marie (spezzettate)

Ricette simili

- Torta Della Foresta Nera (3)
- Dolce Agli Amaretti (2)
- Pesche Col Ripieno
- Nepecene Kulicky
- Tartufi Al Cioccolato (3)

Torrone Di Fichi Secchi

Dolce a base di fichi secchi

Ricetta

Portare il miele ad ebollizione su fuoco basso e proseguire a bagnomaria. Quando diventa bianco unire gli albumi montati a neve e cuocere ancora mescolando sempre. È pronto quando una goccia buttata in acqua fredda si cristallizza.
Unire i gherigli scottati, pelati e triturati ed i fichi a pezzettini.
Cospargere di cannella ed unire zucchero e scorza di limone grattugiata far addensare l'impasto mescolando e versarlo su un piano unto d'olio di mandorle. Dargli una forma rettangolare alta 1-1,5 cm, tagliarlo, farlo freddare.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di miele
- 750g di gherigli di noci
- 750g di fichi secchi
- 450g di zucchero
- cannella
- 1 limone
- 4 albumi d'uovo
- olio di mandorle

Ricette simili

- Torrone Con Noci E Fichi Secchi
- Torta Francese Ai Fichi
- Pangiallo (2)
- Pandolce Romano
- Pangiallo

Torta Agli Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente per circa 30 minuti, lavorarlo con un cucchiaio di legno fino a renderlo spumoso, incorporarvi i tuorli e quando il composto sarà omogeneo unire amaretti sbriciolati, cacao, rum, cannella, farina e lievito.
Lavorare bene l'impasto ed aggiungere infine gli albumi montati a neve.
Versare il composto in una tortiera ed infornare a 200 gradi per 30 minuti.
Cospargere di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 100g di zucchero
- 100g di farina
- 125g di biscotti amaretti
- 2 uova
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 bicchierino di rum
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Alla Crema Al Burro
- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Nocciole Piemontese
- Crescionda
- Segreto Della Dama

Torta Ai Fiori Di Mandorlo

Dolce a base di fiori di mandorlo

Ricetta

Impastate farina, uova, zucchero, mandorle tritate, lievito e i fiori di mandorlo.
Imburrate una teglia, disponetevi la pasta tirata a sfoglia e cuocete mezz'ora circa a 200 gradi.
Trasferite su un piatto, spalmate la superficie con la gelatina di fragole; sopra le fragole tagliate a metà.

Ingredienti per 6 persone

- 350g di farina
- 160g di zucchero
- 4 uova
- 150g di fragoline
- 2 cucchiai di fiori di mandorlo
- gelatina di fragole
- 60g di mandorle sbucciate
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Ananas Moulin Rouge
- Torta Allo Yogurth
- Crostata Di Rose E Frutti Di Bosco
- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Soufflé Di Mandorle

Torta Ai Lamponi

Dolce a base di lamponi

Ricetta

Far fondere 60 g di burro con il latte in una casseruolina, a fuoco basso; sbattere in una terrina 4 cucchiai di zucchero, l'uovo e 1 pizzico di sale; incorporare a poco a poco metà della farina, la panna, i resto della farina, il lievito ed infine il burro fuso ma tiepido.
Foderare una tortiera con un foglio d'alluminio imburrato; versarvi la pasta e posarvi sopra i lamponi cospargere con il resto dello zucchero e far cuocere in forno a temperatura media per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 6 cucchiai di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 80g di burro
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di panna
- 500g di lamponi

Ricette simili

- Crostata Di Lamponi
- Biscotti Al Cioccolato
- Crostata Di Pere
- Muffins Ai Mirtilli
- Blueberry Muffins

Torta Ai Pinoli

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Fare la pasta con burro, farina, zucchero, scorza di limone un uovo intero.
Lasciare riposare per trenta minuti.
Tritare metà pinoli e unirli al rum in una terrina.
Aggiungere 8 tuorli e 250 g di zucchero.
Mescolare ed unire 20 g di farina.
Montare a parte i bianchi d'uovo a neve ed unirli.
Stendere la pasta col mattarello infarinato.
Foderare la pirofila imburrata e infarinata.
Mettere sulla pasta il composto di pinoli.
Infornare a 200 gradi e cuocere per 40 minuti.
Raffreddare la torta per 2 ore.
Cospargere di marmellata e decorare con pinoli interi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pinoli
- 150g di farina
- 50g di burro
- 300g di zucchero
- 9 uova
- 1 limone
- 1 bicchierino di rum
- 3 cucchiai di marmellata di pesche

Ricette simili

- Torta Di Pinoli
- Torta Ai Pistacchi (2)
- Torta Di Pistacchi
- Sfoglia Alla Frutta Fresca
- Frollette Di Pesche

Torta Ai Pistacchi

Dolce a base di pistacchi

Ricetta

Private i pistacchi della pellicina, sfregandoli fra le mani, poi tritateli finemente.
Sbattete le uova in una terrina assieme allo zucchero, servendovi di una frusta, fino ad ottenere un composto spumoso.
Aggiungete l'olio d'oliva, il latte e una presa di sale, mescolate con un cucchiaio di legno, poi unite anche i pistacchi tritati, la farina e il lievito.
Lavorate il composto per una decina di minuti, in modo da renderlo gonfio e omogeneo, quindi trasferitelo in una teglia rotonda, imburrata e infarinata, e livellatene la superficie.
Fate cuocere la torta nel forno preriscaldato (180 gradi) per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, togliete il dolce dal forno, sformatelo su un piatto di portata, lasciatelo raffreddare, infine ricopritelo con la marmellata di albicocche, cospargetelo con lo zucchero a velo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di farina
- 200g di zucchero
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 4 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- burro per la teglia
- farina per la teglia
- 80g di pistacchi sgusciati
- 1 bicchiere di latte
- 100g di marmellata di albicocche
- 1 bicchiere di olio d'oliva

Varianti

- Torta Ai Pistacchi (2)

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Gugelhupf
- Torta Con Susine E Granelli
- Torta Al Limone
- Torta Alla Mazzarino

Torta Ai Pistacchi (2)

Dolce a base di pistacchi

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, unirvi il burro fuso, quindi incorporare poco alla volta, la farina alternata al latte.
Continuare a sbattere, poi unire il lievito, gli albumi montati a neve e 70 g di pistacchi tritati.
Imburrare una pirofila, spolverizzarla di farina, versarvi dentro il composto e metterla in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti. Una volta raffreddata, ricoprire la superficie con la marmellata di pesche e distribuirvi sopra i rimanenti pistacchi tritati grossolanamente.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 180g di zucchero
- 4 uova
- 100g di burro
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte
- marmellata di pesche
- 250g di pistacchi

Varianti

- Torta Ai Pistacchi

Ricette simili

- Torta Di Pistacchi
- Frollette Di Pesche
- Torta Alle Pesche
- Torta Alcazar
- Nastri Di Carnevale

Torta Al Bourbon

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Inzuppate gli amaretti nel bourbon.
Lavorate burro e zucchero.
Montate i tuorli e il cioccolato fuso.
Aggiungete vaniglia e noci tritate.
Montate gli albumi in neve ben soda e aggiungeteli al composto di cioccolato.
Foderate i lati di uno stampo con i savoiardi.
Coprite il fondo dello stampo con 1 strato di amaretti inzuppati nel bourbon.
Fate un altro strato col composto di cioccolato.
Alternate gli strati fino a che non avrete usato tutti gli amaretti e il composto di cioccolato.
Refrigerate per 1 notte. Prima di servire rimuovete i lati dello stampo e guarnite con panna montata.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di biscotti amaretti sbriciolati
- 1 tazza di bourbon
- 2 tazze di burro
- 1/2 tazza di zucchero
- 1/2 tazza di zucchero semolato
- 12 di uova
- 100g di cioccolato amaro fuso
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 tazza di noci tritate
- 12 di biscotti savoiardi (ognuno diviso in 2)
- panna montata

Ricette simili

- Dolce Agli Amaretti (2)
- Budino Del Criceto Alla Pentola A Pressione
- Crescionda
- Bonet Al Cioccolato
- Bomba Deliziosa

Torta Al Cacao

Dolce a base di cacao

Ricetta

Sbattere in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungervi gradatamente il burro liquefatto a freddo, il cacao, il latte, la farina, il sale, gli albumi sbattuti a neve e infine il lievito, avendo cura di amalgamarlo bene.
Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina bianca, passarla subito nel forno caldo e lasciarvela per 30 minuti a temperatura moderata e senza aprire lo sportello.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 150g di zucchero
- 100g di burro
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- 100g di cacao
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito

Varianti

- Torta Al Cacao (2)

Ricette simili

- Cake Al Cacao
- Merendine Al Cacao
- Soufflé Di Mandorle
- Torta Di Cioccolato E Pere
- Ciambella Marmorizzata

Torta Al Cacao (2)

Dolce a base di cacao

Ricetta

Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere poi il burro fuso e la farina setacciata. In un'altra terrina montare a neve gli albumi ed unire i 2 composti. Nel contempo riscaldare il latte in un pentolino dove si provvederà a sciogliere il cacao, che non appena raffreddato verrà versato nel composto precedente. Al termine incorporare il lievito, lavorare il tutto e versare in una teglia precedentemente imburrata ed infornare a 180 gradi. Far riposare prima di servire.
Servire fredda, con panna o cosparsa di zucchero a velo.

Ingredienti per 2 persone

- 150g di burro (o margarina)
- 175g di zucchero
- 120g di farina
- 150g di latte
- 75g di cacao
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- per servire:
- panna (o zucchero a velo)

Varianti

- Torta Al Cacao

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato (4)
- Trancio Al Cioccolato
- Torta Corcovado
- Torta Di Cioccolato E Pere
- Ciambella Marmorizzata

Torta Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Lavorarlo con un cucchiaio di legno unendo, poco per volta, lo zucchero. Quando è ben gonfio e cremoso aggiungere le uova, una alla volta, continuando a lavorare il composto. In un vassoio fare uno strato di biscotti imbevuti di caffè, ricoprirlo di crema e spolverizzare con il cacao.
Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.
Tenere in frigo per circa 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 300g di zucchero a velo
- 300g di burro
- 150g di cacao amaro
- 600g di biscotti secchi
- caffè forte

Varianti

- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè (3)
- Torta Al Caffè (4)
- Torta Al Caffè (5)
- Torta Al Caffè (6)

Ricette simili

- Mattonella Di Caffè
- Tiramisù (4)
- Tiramisù (3)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao
- Praline Al Cioccolato (2)

Torta Al Caffè (2)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi lavorarlo con un cucchiaio di legno unendo, poco per volta, lo zucchero a velo.
Aggiungere le uova una per volta continuando a lavorare l'impasto. Su un vassoio fare uno strato di biscotti inzuppati nel caffè, uno strato di crema e uno di cacao.
Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti.
Tenere in frigo per 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 300g di zucchero a velo
- 300g di burro
- 150g di cacao amaro
- 600g di biscotti secchi
- caffè caldo

Varianti

- Torta Al Caffè
- Torta Al Caffè (3)
- Torta Al Caffè (4)
- Torta Al Caffè (5)
- Torta Al Caffè (6)

Ricette simili

- Dolce Suerte
- Mattonella Di Caffè
- Tiramisù (3)
- Tiramisù (4)
- Tiramisù Al Cocco E Cacao

Torta Al Caffè (3)

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montare lo zucchero con il burro, unire poi la farina e la fecola, il caffè e le uova (una per volta).
Mescolare bene e aggiungere il lievito.
Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata. Quindi infornare per 40 minuti a 180 gradi. Quando la torta si è raffreddata guarnirla con la crema al caffè e con chicchi di caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina
- 4 uova
- 200g di zucchero
- 200g di burro
- 80g di fecola
- 1 tazzina di caffè
- 1 bustina di lievito
- alcuni chicchi di caffè
- crema al caffè

Varianti

- Torta Al Caffè
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè (4)
- Torta Al Caffè (5)
- Torta Al Caffè (6)

Ricette simili

- Torta Di Caffè
- Coppe Brazil
- Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia
- Torta Con Crema Al Caffè
- Rotolo Rio De Janeiro

Torta Al Caffè (4)

Dolce a base di caffè macinato

Ricetta

Preparate innanzitutto la crema: mettete la ricotta in una terrina e lavoratela con una forchetta, poi unitevi lo zucchero e mescolate ancora; versate il composto in una casseruola e fatelo scaldare a bagnomaria, fino a quando si leverà un leggero bollore.
Togliete quindi la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare prima di utilizzarla per farcire la torta.
Tagliate il pan di Spagna in tre strati. imbevete il disco di base, posto su un piatto da portata, con il maraschino misto di un'uguale quantità di acqua, spalmatelo con poco meno di un terzo della crema alla ricotta e cospargete con un terzo di polvere di caffè.
Coprite con il disco centrale e ripetete l'operazione, bagnando però con il rum misto ad acqua.
Spruzzate il lato interno dei disco superiore con il liquore al caffè e ponetelo, delicatamente per non romperlo, sul resto della torta; quindi completate il dolce, spalmandolo in superficie e lateralmente con la crema rimasta.
Ponete la torta in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servirla, spolverizzatela con la polvere di caffè rimasta ed eventualmente decoratela con ciliegine candite e chicchi di caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pan di spagna (dischi da 400 g)
- 400g di ricotta
- 150g di zucchero
- 60g di caffè macinato
- 1 bicchiere di maraschino
- 1 bicchiere di rum
- 1 bicchierino di liquore al caffè

Varianti

- Torta Al Caffè
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè (3)
- Torta Al Caffè (5)
- Torta Al Caffè (6)

Ricette simili

- Dolce Rustico
- Dolcetti Al Caffè
- Torta Allo Zabaglione E Liquore Al Caffè
- Crema Al Caffè (4)
- Mascarpone Al Caffè

Torta Al Caffè (5)

Dolce a base di caffè

Ricetta

In una ciotola capiente, versate lo zucchero e aggiungete il burro che avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 10 minuti prima dell'uso.

Mescolate con cura fino a quando non otterrete un composto cremoso e poco per volta unite la farina e la fecola. Sempre mescolando unite il caffè le uova facendo attenzione ad incorporarle una per volta.

Continuate a girare il composto energicamente servendovi di un cucchiaio di legno e per finire aggiungete il lievito che farete sciogliere ed amalgamare al resto. Nel frattempo imburrate ed infarinate una teglia e versate il composto uniformemente.

Infornate quindi per circa 40 minuti a 180 gradi controllando di tanto in tanto, la cottura. Suggerimento: quando la torta si sarà raffreddata potrete guarnirla con della crema al caffè o semplicemente servirla spolverizzandola con zucchero a velo vanigliato e polvere di caffè.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina
- 4 uova
- 200g di zucchero
- 200g di burro
- 80g di fecola
- 1 tazzina di caffè
- 1 bustina di lievito bertolini

Varianti

- Torta Al Caffè
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè (3)
- Torta Al Caffè (4)
- Torta Al Caffè (6)

Ricette simili

- Torta Di Carote (9)
- Torta Di Caffè
- Torta Al Limone (7)
- Castagnaccio Di Nina
- Rotolo Rio De Janeiro

Torta Al Caffè (6)

Dolce a base di caffè forte

Ricetta

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero fino a che diventeranno spumose; poi unire il burro e montare il composto, finché risulterà cremoso.

Unire a pioggia la farina e il semolino, sempre mescolando e alternandoli con il caffè, versato poco alla volta. Infine unire il lievito.

Rovesciare il composto in uno stampo imburrato.

Cospargere la superficie della torta con i gherigli di noci e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 130g di zucchero
- 100g di burro
- 100g di farina
- 200g di semolino
- 1 bicchiere di caffè forte
- 10 gherigli di noci
- 1 bustina di lievito
- per ungere lo stampo:
- burro

Varianti

- Torta Al Caffè
- Torta Al Caffè (2)
- Torta Al Caffè (3)
- Torta Al Caffè (4)
- Torta Al Caffè (5)

Ricette simili

- Cuori Di San Valentino
- Brownies (5)
- Ciambella Di Noci Al Rum
- Dolcetti Al Cacao Amaro
- Torta Alle Pesche

Torta Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Lavorare il burro e lo zucchero come una crema soffice; unite i tuorli e la farina poco alla volta, poi gli amaretti sbriciolati, il cioccolato tritato e infine gli albumi montati a neve e il lievito.
Cuocere a 180 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di zucchero
- 200g di burro
- 150g di farina
- 150g di biscotti amaretti
- 50g di cioccolato
- 4 uova
- 3 cucchiaini di lievito

Varianti

- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Delizia Agli Amaretti
- Bomba Deliziosa
- Cuori Di San Valentino
- Torta Di Zucca (4)
- Torta Di Mele (6)

Torta Al Cioccolato (2)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Sciogliete sul fuoco il cioccolato (170 g) insieme a due cucchiai di latte mescolando con un cucchiaio.
Montate a neve fermissima i 6 albumi. In una terrina sbattete a spuma il burro con lo zucchero, poi unitevi poco alla volta il cioccolato sciolto e tiepido, e i tuorli d'uova uno alla volta. Mescolatevi molto delicatamente la farina (meglio usare uno spargifarina o un setaccio) e gli albumi montati a neve.
Versate il composto in una tortiera (larga circa 24 cm) imburrata e infarinata. Far cuocere in formo già caldo (200 gradi) per circa 30 minuti.
Togliere dal forno, sformare e lasciare raffreddare.
Tagliare la torta in due dischi (si può usare un filo resistente, che secondo me viene meglio che col coltello).
Spennellare l'interno del disco di sotto con il rum, poi spalmarci sopra la gelatina di albicocche, poi ancora un po' di rum.
Chiudere con l'altro disco.
Preparate la glassa facendo sciogliere la cioccolata (140 g) grattugiata a bagnomaria con lo zucchero a velo e con tanta acqua calda quanta ne servirà per ottenere una pasta densa ma colante e liscia.
Ricoprite la torta con la glassa. Occorrono circa 3 ore (raffreddamenti compresi) e molta pazienza.

Ingredienti per 8 persone

- 170g di burro a temperatura ambiente
- 150g di zucchero
- 310g di cioccolato fondente
- 6 uova
- 225g di farina setacciata
- 1 vasetto di gelatina di albicocche
- 2 cucchiai di latte
- alcuni cucchiai di zucchero a velo
- 1 bicchierino di rum

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Biscotti Con Le Gocce
- Crostata Di Farina Di Castagne Farcita Con Pere
- Cassata Sulmonese
- Torta Tipo Sacher

Torta Al Cioccolato (3)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Versare lentamente sul cioccolato 1/2 tazza di acqua bollente e mescolare fino a scioglierlo. Far raffreddare e unire la farina, lo zucchero e il lievito, mescolare e unire il burro, il rum, le uova sbattute con la vaniglia, il latte e il caffè.
Versare il composto in una teglia imburrata e infornare a 180 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di farina
- 250g di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 100g di cioccolato fondente
- 50g di burro
- 3 uova
- 1 bustina di vaniglia
- 1/2 tazzina di caffè
- rum

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia
- Biscotti Alla Neiman-marcus
- Biscotti Con Le Gocce
- Tartufo Al Caffè
- Delizia Alla Nutella

Torta Al Cioccolato (4)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

In una fondina, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuto un composto chiaro, gonfio e schiumoso, incorporatevi un miscuglio ben lavorato di cacao, margarina e caffè.
Aggiungete il latte e gli albumi a neve; spargendola a manciate, incorporate la farina e battete il tutto fino a renderlo uniforme.
Ungete una teglia di circa 24 cm di diametro e versatevi il preparato. Ponetela in forno preriscaldato a 190 gradi per 45 minuti. Quando la torta sarà cotta e intiepidita, ricopritela con una glassa di zucchero a velo, cioccolato, burro e acqua fredda (4 cucchiai). Levigatene la superficie e lasciate rassodare la copertura.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina
- 6 uova
- 250g di zucchero
- 300g di cioccolato fondente
- 1/2 bicchiere di latte
- 250g di margarina
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 100g di zucchero a velo
- 100g di cacao amaro
- 60g di burro

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Tartellette Al Caffè E Alla Vaniglia
- Zuccotto Al Caffè
- Biscuit Al Caffè
- Tartufo Al Caffè
- Delizia Alle Noci

Torta Al Cioccolato (5)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Setacciate insieme la farina e il cacao con un pizzico di cannella. Intanto, a bagnomaria, battete le uova con lo zucchero fino a farne una crema densa e liscia, poi togliete la pentola dall'acqua ed aggiungete farina e cacao.
Amalgamate bene tutto ed unite il burro fuso, mescolate ancora e versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato.
Infornate per 30-40 minuti a teniperatura media.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di zucchero
- 50g di burro
- 150g di farina
- 6 uova
- 80g di cacao in polvere
- 1 pizzico di cannella

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Biscotti Della Nonnina
- Torta Agli Amaretti
- Torta Di Zucchine E Cioccolato
- Biscotti Al Cioccolato
- Focaccia Al Cacao

Torta Al Cioccolato (6)

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

In un tegamino mettete il burro e il cioccolato spezzettati e lasciateli sciogliere a bagnomaria lavorandoli con una frusta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. In una larga ciotola sbattete le uova con lo zucchero, incorporatevi la farina setacciata e un pizzico di sale, poi amalgamate il tutto alla crema di cioccolato.
Lavorate il composto per circa 10 minuti e versatelo in uno stampo imburrato.
Cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per 20 minuti.
Ritirate, fate raffreddare, sformate.
Servite la torta con panna montata. Vini di accompagnamento: la tannicità del cioccolato contrasta con tutti i vini, mentre provocante e piacevole sarà l'abbinamento con Vermouth rosso o Barolo chinato.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di cioccolato fondente
- 100g di farina
- 150g di zucchero
- 3 uova
- 50g di burro
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Sacher Torte (2)
- Torta Sacher (2)
- Torta Sacher
- Sacher Torte

Torta Al Cioccolato (7)

Dolce a base di cacao amaro

Ricetta

Prendete le 3 uova e dividete il tuorlo dall'albume, quest'ultimo montatelo a neve. In un piatto sbattete i tuorli e unite lo zucchero, il burro sciolto, la fecola, la farina, il cacao, il lievito, lo zucchero vanigliato, il latte, un po' di sale e gli albumi a neve.
Mettete il tutto in una tortiera, che avrete precedentemente imburrato e lasciate cuocere per 45 minuti Intanto preparate la glassa mettendo, in un recipiente a bagnomaria i due albumi, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'acqua.
Sbattete tutto per 8 minuti o comunque fino a quando la glassa diventi soda.
Togliete il dolce dal forno, tagliatelo in tre parti orizzontali e farcitelo con una parte della glassa, il resto lo adopererete per ricoprire il dolce.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 200g di zucchero
- 100g di burro
- 75g di farina
- 75g di fecola
- 75g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bicchiere di latte
- sale
- per la glassa:
- 2 albumi d'uovo
- 350g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 6 cucchiai di acqua

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (8)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Frangipane
- Sacher Torte (4)
- Torta Sacher (4)
- Merendine Al Cacao
- Buchteln Ripieni Di Ricotta

Torta Al Cioccolato (8)

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una miscela densa.
Aggiungere il burro e il cioccolato e continuare a sbattere unendo poco alla volta la farina.
Incorporare gli albumi montati e versare il composto in una tortiera imburrata.
Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.
Capovolgere la torta su una griglia e lasciar raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di cioccolato fondente
- 5 uova
- 250g di zucchero semolato
- 125g di burro ammorbidito
- 125g di farina setacciata

Varianti

- Torta Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (2)
- Torta Al Cioccolato (3)
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Al Cioccolato (5)
- Torta Al Cioccolato (6)
- Torta Al Cioccolato (7)
- Torta Al Cioccolato E Alle Pere
- Torta Al Cioccolato E Formaggio
- Torta Al Cioccolato E Nocciole

Ricette simili

- Mattonella Farcita Con Panna E Banane
- Delizia Agli Amaretti
- Rotolo Ai Due Cioccolati
- Profiteroles
- Sorbetto Di Pompelmo Rosa Nel Cioccolato

Torta Al Cioccolato E Alle Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

Fate una pasta brisée con la farina, 100 g di burro, 1/2 bicchiere d'acqua, un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Lasciatela riposare un'ora. Nel frattempo, tagliate a metà le pere, eliminate il torsolo, sbucciatele, cospargetele di zucchero, spruzzatele con il Grand Marnier e lasciate macerare.
Stendete la pasta a disco dello spessore di mezzo centimetro. Adagiatelo in uno stampo da torta, modellatevi sopra un foglio d'alluminio, cospargete di fagioli secchi e cuocete per 10 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi.
Ritirate, eliminate carta e fagioli.
Distribuite sulla pasta le mezze pere.
Continuate la cottura a 180 gradi fino a quando la pasta diventa di colore dorato.
Ritirate, fate raffreddare. Nel frattempo spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in un tegamino, aggiungete un cucchiaio d'acqua e fate fondere a fuoco basso. Appena liquefatto aggiungete 50 g di burro e mescolate fino a ottenere una crema molto liscia.
Ritirate e lasciate raffreddare.
Montate la panna e incorporatela alla crema di cioccolato.
Versate sulla torta, cospargetela di mandorle tritate e servite. Vini di accompagnamento: l'abbinamento ideale sarà con i vini ottenuti da uve passite o liquorosi: Recioto Della Valpolicella “Liquoroso” DOC, Aleatico Di Gradoli “Liquoroso” DOC, Moscato Passito Di Pantelleria “Liquoroso Extra” DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di farina
- 150g di burro
- 80g di zucchero
- 4 pere
- 125g di cioccolato fondente
- 10 cl di panna
- 25g di mandorle pelate
- grand marnier
- sale

Ricette simili

- Tartufata Di Cioccolato All'arancia
- Zuccotto
- Tartellette Con Crema Al Grand Marnier
- Crepes All'arancia E Cioccolato
- Crostata Di Riso Al Cioccolato

Torta Al Cioccolato E Formaggio

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Preriscaldare il forno a 165 gradi, ungere la teglia, di quelle che si aprono di circa 25 cm. Per fare la crosta mischiare in una ciotola le briciole dei wafer il burro fuso e premerlo sul fondo e sulle pareti. Per il pieno mescolare il formaggio lo zucchero fino a farlo diventare un composto cremoso senza grumi aggiungere la vaniglia e 1 uovo per volta sempre mescolando, alla fine unire il cioccolato fuso (a bagnomaria) e le scaglie di quello bianco e versare il tutto nella teglia, avvolgere poi la teglia con della carta stagnola per impedire che l'acqua entri (mettere la teglia in un recipiente più grande pieno di acqua bollente e cuocere a bagno maria per 1 ora, togliere dal forno lasciare raffreddare, conservare la torta nel frigorifero, e poi aprite la teglia e decorare con delle scaglie di cioccolato bianco e scuro.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di wafer al cioccolato (sbriciolati per la crosta)
- 6 cucchiai di burro fuso per il ripieno
- 700g di formaggio robiola
- 250g di zucchero
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 3 uova grandi
- 220g di cioccolato fondente
- 180g di scaglie di cioccolato bianco

Ricette simili

- Crema Al Torrone E Nutella
- Cheese Cake Allo Zenzero
- Delizia Alla Nutella
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Meringhe In Chaud-froid

Torta Al Cioccolato E Nocciole

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Montare a spuma lo zucchero a velo con il burro morbido e un poco di sale; unire quindi i tuorli lentamente e, mescolando con un cucchiaio in legno, amalgamare la farina e il cacao setacciati insieme, il cioccolato tagliuzzato, le nocciole tritate grossolanamente, un cucchiaio di rum, due cucchiaiate di miele e metà degli albumi già montati a neve con un pizzico di sale. Infine, incorporare all'impasto gli albumi montati rimasti, mescolando delicatamente.
Versare l'impasto in uno stampo rettangolare, imburrato e infarinato precedentemente, e far cuocere nel forno a 200 gradi per circa 20 minuti, coprendo il dolce con un foglio d'alluminio a metà cottura pe evitare che diventi troppo scuro.
Servire freddo e a fette piuttosto spesse.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di farina
- 250g di zucchero a velo
- 200g di burro
- 150g di nocciole
- 150g di cioccolato fondente
- 30g di cacao
- 2 cucchiai di miele
- 5 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di rum
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Alle Nocciole (2)
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Tiramisù
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Nocciolato Al Cioccolato

Torta Al Cocco

Dolce a base di cocco

Ricetta

Srotolare la pasta e rivestirne una tortiera, premendo bene i bordi, punzecchiare il fondo e i bordi con una forchetta. Ricoprirla con fagioli secchi e cuocere a forno caldo durante 10-15 minuti. Nel frattempo, preparare la crema a bagnomaria o in una casseruola spessa: mescolare zucchero, fecola, sale.
Aggiungere il latte.
Portare a bollore a fuoco dolce.
Cuocere durante 15 minuti mescolando sempre finché sia densa. Metterci i tuorli.
Cuocere 3 minuti.
Aggiungere il burro, la vaniglia e il cocco. Quando è raffreddata, versarla nella tortiera (dopo aver eliminato i fagioli).
Preparare una meringa con gli albumi montati in quali ci aggiungiamo 6 cucchiai di zucchero. Metterla sulla crema di cocco.
Cospargere la superficie con altro cocco.
Passare la torta in forno molto caldo, facendo dorare la meringa e il cocco.

Ingredienti per 8 persone

- pasta sfoglia
- 1 tazza di zucchero
- 1/2 tazza di fecola di mais o di farina
- 1 pizzico di sale
- 3 tazze di latte
- 3 uova separate
- 2 cucchiai di burro
- vaniglia
- 1/2 tazza di cocco

Varianti

- Torta Al Cocco (2)
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Al Cocco Farcita Di Crema

Ricette simili

- Marquesa De Chocolate
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Torta All'amaretto
- Plumcake Di Yogurth E Cocco
- Torta Di Mais Alla Nutella

Torta Al Cocco (2)

Dolce a base di farina di cocco

Ricetta

Lavorare in una terrina 150 g di burro con 150 di zucchero; aggiungere, uno alla volta, 4 tuorli d'uovo,1 bicchierino di latte ed uno di liquore dolce.
Unire, dopo averle mescolate tra loro, g. 200 di farina di cocco, 200 di farina per dolci ed 1 bustina di lievito vanigliato: dopo aver bene amalgamato, incorporare con delicatezza i 4 albumi montati a neve con un pizzico di sale.
Infornare a 180 gradi per circa 45 minuti. Raffreddata, si può farcire con crema al gusto di frutta (suggerirei al limone), o spalmare di marmellata e spolverizzare con altro cocco.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 4 uova
- 1 bicchierino di latte
- 1 bicchierino di liquore dolce
- 200g di farina di cocco
- 200g di farina per dolci
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Torta Al Cocco
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Al Cocco Farcita Di Crema

Ricette simili

- Dolce Al Cocco (2)
- Torta Di Carote (2)
- Torta Di Ricotta
- Torta Delicata Agli Amaretti
- Torta Di Riso E Mandorle

Torta Al Cocco E Ananas

Dolce a base di cocco grattugiato

Ricetta

Raschiate le carote, tagliatele a pezzi e cuocetele al vapore per circa 20 minuti, poi frullatele e lasciatele raffreddare.
Fate tostare i gherigli di noci in un padellino antiaderente per un minuto e tritateli, quindi tagliate l'ananas a dadini.
Riunite in una ciotola gli ingredienti preparati, aggiungete il cocco, l'olio, le uova leggermente sbattute, l'estratto, la cannella, lo zucchero e il lievito e mescolate con cura.
Imburrate e infarinate due tortiere da 24 cm di diametro, distribuitevi dentro l'impasto e fatelo cuocere in forno ventilato a 180 gradi per un'ora. Trascorso questo tempo, lasciate riposare le due torte per 10 minuti, poi sformatele e fatele raffreddare completamente. Nel frattempo preparate la crema.
Setacciate un paio di volte la ricotta e lavoratela con lo zucchero a velo.
Unite poi l'ananas tagliato a dadini, mescolate con cura e lasciate riposare in frigo per almeno 15 minuti. Distribuitela poi sulla superficie di una torta, appoggiatevi sopra l'altra, completate con zucchero a velo a piacere e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 350g di farina 00
- 500g di carote
- 200g di polpa di ananas
- 100g di cocco grattugiato
- 120g di gherigli di noci
- 350g di zucchero di canna
- 3 uova
- 18 cl di olio di mais
- 2 cucchiai di lievito in polvere per dolci
- 2 cucchiai di cannella in polvere
- 2 cucchiai di estratto di vaniglia
- burro e farina per le tortiere
- per la crema:
- 400g di ricotta
- 220g di zucchero a velo
- 80g di polpa di ananas
- per decorare:
- zucchero a velo

Ricette simili

- Pane Di Zucchine E Noci
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Biscotti Alla Neiman-marcus
- Tortelli Di Carnevale Alla Milanese
- Castagnole Di Carnevale Alla Milanese

Torta Al Cocco Farcita Di Crema

Dolce a base di cocco

Ricetta

Bucate le noci di cocco e fate uscire il latte, raccogliendolo in una ciotola, quindi apritele, estraete la polpa e grattugiatela finemente.
Versate 4 cl di latte di cocco in una casseruola, mescolatevi lo zucchero e portate ad ebollizione, quind unitevi il rum.
Tagliate il pan di Spagna in tre dischi.
Fate bollire il latte in una casseruola insieme alla stecca di vaniglia tagliata e a 45 g di zucchero. In una scodella mescolate i tuorli d'uovo con 2 cucchiai di latte, uniteli al resto del latte bollente quindi fate addensare la crema su fuoco basso. In una terrina montate a neve gli albumi con il resto dello zucchero e incorporateli alla crema mescolando con una frusta. Quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati togliete la crema dal fuoco.
Spalmate 1/3 scarso della crema sul disco di base, copritelo col secondo disco, inzuppate quest'ultimo con la miscela al rum e spalmate anch'esso con 1/3 circa di crema. Appoggiatevi sopra l'ultimo disco di pasta, inzuppatelo, quindi rivestite tutto il dolce con la crema rimasta.
Fate raffreddare la torta, dopodichè cospargete tutta la superficie con la noce di cocco grattugiata e guarnite con le ciliegine.

Ingredienti per 16 persone

- 2 noci di cocco fresche
- 50g di zucchero
- 4 cl di rum scuro
- 1 base di pan di spagna di 26 cm diametro
- 16 di ciliegine candite
- per la crema:
- 50 cl di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 180g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo

Ricette simili

- Zuppa Inglese (4)
- Gelato Caldo
- Torta Moka
- Vacherin Allo Zenzero Con Salsa All'arancia
- Meringa Al Cocco

Torta Al Crumble

Dolce a base di rabarbaro

Ricetta

Preparate il crumble.
Intridete con la punta delle dita il burro con la farina fino a renderlo granuloso, poi mescolatelo con lo zucchero.
Preparate la base.
Pulite e tagliate il rabarbaro a pezzetti di un paio di centimetri, poi mescolatelo in una ciotola con un cucchiaio di zucchero, lo zenzero e lo sciroppo di acero. A parte, montate il burro con lo zucchero rimasto, poi aggiungete le uova sbattute, poco alla volta, quindi la farina a pioggia, prima setacciata con il lievito, e il latte.
Versate l'impasto ottenuto in uno stampo di 24 cm di diametro imburrato e infarinato, distribuitevi sopra prima il rabarbaro e poi il crumble e cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per un'ora. A fine cottura, lasciate riposare la torta per almeno 15 minuti prima di servirla tiepida o fredda.

Ingredienti per 8 persone

- per la base:
- 180g di farina
- 3 uova
- 700g di rabarbaro
- 200g di zucchero semolato
- 180g di burro
- 3 cucchiai di latte
- 1 1/2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
- 1 pezzetto di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaio di sciroppo d'acero
- burro e farina per lo stampo
- per il crumble:
- 120g di farina
- 90g di burro
- 60g di zucchero

Ricette simili

- Pudding Di Limone
- Torta Di Mele Cotogne
- Pan Di Zenzero All'arancia
- Trancio Al Cioccolato
- Pain D'épices

Torta Al Limoncello

Dolce a base di limoncello

Ricetta

Tagliare a metà il pan di spagna.
Montare la panna con lo zucchero.
Lavare e asciugare le fragole e tagliarle nel senso della lunghezza.
Mescolare il limoncello alla vodka e bagnare il pan di spagna.
Distribuire metà della panna e metà delle fragole sulla torta e coprire l'altro mezzo pan di spagna.
Ricoprire con la panna rimasta e guarnire con le fragole.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pan di spagna pronto di 22 cm
- 1 bicchierino di vodka
- 3 bicchierini di limoncello
- 40 cl di panna
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 200g di fragole

Ricette simili

- Sandwich Di Marmellata Di Fragole
- Mattonella Di Frutta E Ricotta
- Tartine Alla Frutta
- Sandwich Di Marmellata
- Sandwich Di Marmellata Di Pesche

Torta Al Limone

Dolce a base di limone

Ricetta

Fate sciogliere dolcemente il burro in un pentolino, poi lasciatelo raffreddare.
Grattugiate la scorza dei limoni, quindi spremeteli; tagliate a dadini i canditi.
Sbattete i tuorli in una terrina insieme allo zucchero, servendovi di una frusta, fino a quando avrete ottenuto un composto gonfio e omogeneo. Aggiungetevi, poco alla volta, la scorza e il succo dei limoni e la farina setacciata.
Lavorate ancora l'impasto, quindi unitevi una presa di sale, il burro fuso e il latte tiepido.
Montate a neve ben ferma gli albumi in una seconda terrina e incorporateli per ultimi all'impasto, insieme al lievito e ai canditi.
Trasferite il composto in una tortiera di 18-20 cm di diametro, imburrata e infarinata, livellatene la superficie, quindi passatelo nel forno già caldo (180 gradi) per 40 minuti. Trascorso il tempo indicato, togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare, poi sformatela su un piatto di portata, decoratela con le fettine di limone e le ciliegine candite e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 450g di farina
- 300g di zucchero
- 4 limoni
- 150g di burro
- 1 tazza di canditi
- 1 bicchiere di latte
- 4 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 6 fettine di limone
- 6 ciliegie candite
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Varianti

- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Fette Biscottate Dolci
- Torta Con Susine E Granelli
- Gugelhupf Al Cioccolato

Torta Al Limone (2)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Mettete sulla spianatoia la farina, un pizzico di sale, lo zucchero, il burro, il succo di limone e il tuorlo.
Lavorate gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea quindi fatene una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per mezz'ora circa. Quindi stendetela nello spessore di mezzo centimetro circa e con essa rivestite uno stampo a cerniera. Punzecchiatela con una forchetta, copritela con carta da forno preriscaldato e riempite con fagioli secchi.
Mettete lo stampo in forno a 200 gradi per circa 20 minuti, quindi eliminate carta e fagioli e cuocete per altri 10 minuti. Nel frattempo, in una ciotola montate il burro con lo zucchero. Unitevi le mandorle passate al mixer e il succo e la scorza tritata di un limone.
Amalgamate infine gli albumi montati a neve.
Versate il composto nella tortiera e rimettetelo in forno a 180 gradi per alcuni 30 minuti circa. Completatela con lo zucchero a velo, fettine di limone e cedro candito.

Ingredienti per 8 persone

- 125g di farina
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- 100g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone (succo)
- sale
- per farcire:
- 80 di mandorle pelate
- 70g di burro
- 70g di zucchero di canna
- alcuni di limoni
- 2 albumi d'uovo
- zucchero a velo
- alcuni pezzetti di cedro candito

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Crostata Di Albicocche Alle Mandorle
- Torrone
- Tartellette Con Frutta Secca
- Torta Alle Carote (2)
- Rublitorte

Torta Al Limone (3)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Amalgamate 150 g di burro freddo a fiocchetti con la farina, lavorando con le dita finché risulterà un composto sbriciolato: unitevi un uovo montato con 85 g di zucchero e un pizzico di sale e impastate rapidamente.
Formate una palla e fatela riposare in frigo avvolta in pellicola per circa mezz'ora.
Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile e foderatevi uno stampo di 22 cm di diametro rivestito di carta da forno, bucherellatela con una forchetta e mettetela in forno già caldo a 180 gradi per circa 1(minuti.
Montate con una frusta il burro rimasto con 150 g di zucchero, unitevi le uova rimaste sbattute, la marmellata, la panna, il succo e le scorze grattugiate dei limoni e dell'arancia.
Rovesciate il composto nel guscio di pasta e mettetelo in forno già caldo a 170 gradi per circa 40 minuti.
Fate raffreddare la torta e servitela decorata a piacere con zucchero a velo e frutti di bosco freschi.

Ingredienti per 8 persone

- 5 uova
- 300g di farina
- 250g di burro
- 2 cucchiai di marmellata di limone
- 3 cucchiai di panna
- 3 limoni
- 1 arancia
- sale

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Mattonella All'arancia
- Torta Alcazar
- Crespelle Alla Crema D'arancia
- Torta Maria Antonietta
- Bignè Al Limone

Torta Al Limone (4)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Montare i tuorli con lo zucchero e il burro ammorbidito; incorporare lentamente la farina. A parte montare gli albumi, unire il succo di limone e qualche cucchiaio di acqua tiepida.
Unire i due composti, aggiungendo la buccia grattugiata del limone, quindi incorporare il lievito.
Imburrare una teglia, spolverarla di farina, versarvi l'impasto e cucere in forno a 200 gradi per 20 minuti. Far raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 100g di burro
- 200g di zucchero
- 250g di farina
- 1 limone (scorza grattugiata e succo)
- 2 limoni (succo)
- 1 bustina di lievito
- zucchero a velo

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Biscotti Al Limone
- Quadrotti Al Limone
- Dolce Di Pasqua
- Fagottini Ai Mirtilli
- Rombi All'uva

Torta Al Limone (5)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Preparate la pasta frolla. In una grande ciotola sbattete le uova con lo zucchero.
Aggiungete la buccia grattugiata dei limoni e il succo di mezzo limone, mescolate.
Incorporate al composto il burro tiepido.
Tirate la pasta frolla a disco, adagiatela in una teglia imburrata facendola risalire sul bordo.
Versate l'impasto nella tortiera.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora.
Ritirate, sformate, fate raffreddare.
Adagiate sulla superficie alcune foglie di limone, cospargete di zucchero a velo e poi togliete le foglie.
Vini di accompagnamento: Per similitudine i Moscato “Spumante” giovani di 5-6 mesi.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di pasta frolla
- 3 uova
- 150g di zucchero
- 150g di burro
- 2 limoni
- 1 bustina di zucchero a velo

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Crostata Meringata Al Limone
- Torta Alla Mazzarino
- Crostata Di Pinoli
- Crostata D'amaretto
- Crostata Di Lamponi (2)

Torta Al Limone (6)

Dolce a base di limone

Ricetta

Mescolate la farina con il lievito setacciato, 400 g di zucchero, il burro fuso, il bicchiere di latte, la scorza grattugiata e il succo del limone, l'uvetta fatta ammorbidire in acqua tiepida e scolata.
Aggiungete all'impasto gli albumi (tenete da parte i tuorli) montati a neve ferma e versate il tutto in una tortiera di 25 cm imburrata e cosparsa di pangrattato.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti. Mentre la torta cuoce preparate la crema alla vaniglia, montando i tuorli tenuti da parte con 100 g di zucchero e diluite con 50 cl di latte che avrete fatto bollire con la vaniglina.
Fate addensare a fuoco moderato la crema mescolando spesso. Lasciatela raffreddare e servite la torta al limone con la crema preparata a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 400g di farina
- 500g di zucchero
- 200g di burro
- 100g di uvetta sultanina
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte
- 1 limone
- 6 uova
- 50 cl di latte
- 1 bustina di vaniglina
- pangrattato

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (7)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Kugelhupf (2)
- Panini Di Pasqua
- Gugelhupf
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Budino Di Pane Caramellato

Torta Al Limone (7)

Dolce a base di limone

Ricetta

In un recipiente, sgusciate le uova e unite lo zucchero.
Aggiungete la margarina fusa e la buccia grattugiata dei limoni.
Mescolate a lungo i primi ingredienti servendovi di un cucchiaio di legno fino ad ottenere una cremina liscia e senza grumi. Successivamente, unite il succo di 2 limoni, la farina e il lievito passati al setaccio e lavorate ancora per un po' il composto. Nel frattempo, ungete il fondo di una tortiera con della margarina e spolverizzate con la farina.
Versate l'impasto in maniera uniforme e cuocete in forno preriscaldato per circa 30 minuti a 180 gradi.
Tirate la torta fuori dal forno e lasciatela raffreddare. Toglietela dallo stampo e cospargetela con dello zucchero vanigliato a velo.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 260g di margarina
- 250g di zucchero
- 250g di farina
- 3 uova
- 3 limoni
- 1 bustina di lievito bertolini
- zucchero a velo

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (8)

Ricette simili

- Torta Di Carote (9)
- Torta Al Cacao (2)
- Biscotti Integrali
- Torta Al Caffè (5)
- Castagnaccio Di Nina

Torta Al Limone (8)

Dolce a base di limoni

Ricetta

Separare gli albumi dai tuorli e sbattere bene questi ultimi con lo zucchero. Quando il composto sarà spumoso unire la buccia grattugiata di 2 limoni e il succo.
Mescolare delicatamente aggiungendo la farina ed il lievito e per ultimo unire gli albumi montati a neve.
Imburrare, infarinare una tortiera e versarvi il composto, infornare a 180 gradi per 50 minuti. Far raffreddare la torta, coprirla con la panna montata, aggiungendo l'altra buccia grattugiata del limone.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di zucchero
- 3 uova
- 170g di farina
- 25g di burro
- 3 limoni
- 1/2 bustina di lievito
- 1 tazza di panna montata

Varianti

- Torta Al Limone
- Torta Al Limone (2)
- Torta Al Limone (3)
- Torta Al Limone (4)
- Torta Al Limone (5)
- Torta Al Limone (6)
- Torta Al Limone (7)

Ricette simili

- Torta All'ananas (4)
- Torta Di Marroni E Ananas
- Brownies Alla Nutella
- Ciambellone Nero Con Panna Montata
- Sponge Cake

Torta Al Marzapane

Dolce a base di pan di spagna

Ricetta

Preparate il pan di Spagna come indicato nella ricetta omonima, aggiungendo le mandorle tritate al composto prima di unire il lievito. Quando la torta è cotta lasciatela riposare per una notte intera, dopodichè tagliatela in senso orizzontale in modo da ricavare tre dischi uguali.
Sistemate il disco di base su un piatto di portata, inzuppatelo con una miscela ottenuta mescolando in una ciotola lo sciroppo di zucchero e il liquore, quindi copritelo con un terzo della marmellata di lamponi passata al setaccio. Appoggiatevi sopra il secondo disco, inzuppatelo e farcitelo nello stesso modo, infine copritelo con l'ultimo disco di pasta. In una terrina lavorate la pasta di mandorle con lo zucchero, quindi incorporatevi i tuorli, uno alla volta, e ponete due terzi del composto ottenuto in una tasca da pasticceria con bocchetta a stella.
Diluite il resto del composto con alcuni cucchiai di sciroppo di zucchero e spalmatelo su tutta la superficie del dolce.
Cospargete i bordi della torta con le scagliette di mandorle, quindi decorate la superficie con la pasta di mandorle fatta uscire dalla tasca di tela, formando 14 gocce disposte a raggiera e alcune rosette centrali.
Passate la torta sotto il grill per 4-5 minuti o quanto basta a far dorare la pasta di mandorle.
Mettete la marmellata rimasta in una tasca di tela pulita con bocchetta liscia e distribuitela all'interno delle 'gocce'. Per rendere ancora più prezioso l'aspetto di questa magnifica torta, potete lucidare la pasta di mandorle con della gomma arabica sciolta in poca acqua.

Ingredienti per 14 persone

- 1 pan di spagna rapido (v. ricetta)
- 60g di mandorle tritate
- per farcire:
- 250g di marmellata di lamponi
- 2 cl di liquore ai lamponi
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- per guarnire:
- 400g di pasta di mandorle
- 100g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- alcuni cucchiai di sciroppo di zucchero
- 80g di scagliette di mandorle

Ricette simili

- Crostata Di Lamponi (2)
- Cedri Alla Smirne
- Coppe Melba
- Cedri Alla Turca
- Torta Sbronza Irlandese

Torta Al Mascarpone

Dolce a base di mascarpone

Ricetta

Tagliare in 3 strati il pan di spagna; spruzzare ogni disco con il caffè zuccherato.
Lavorare i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone e gli albumi a neve.
Farcire e ricoprire la torta con la crema e con il cioccolato fondente grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pan di spagna
- caffè zuccherato
- 2 uova
- 3 cucchiai di zucchero
- 200g di mascarpone
- cioccolato fondente grattugiato

Ricette simili

- Dobos Al Caffè
- Tiramisù Con Il Pan Di Spagna
- Rotolo Rio De Janeiro
- Meringhe In Chaud-froid
- Tiramisù (8)

Torta Al Miele

Dolce a base di miele

Ricetta

In una casseruola, su fiamma bassa, mettete il miele, l'acqua, il rum, il sale e la cannella e fat intiepidire. Quindi versate insieme, a pioggia, la farina col lievito rimestando col cucchiaio di legno, poi, piano piano versate il latte tiepido.
Accendete il forno a temperatura media.
Rivestite uno stampo con carta alluminio, imburratelo e versatevi il composto; infornate per un'ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 250g di miele
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchierino di rum
- 50 cl di latte
- 25 cl di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di cannella

Ricette simili

- Biscotti Al Pepe
- Pan Di Spezie
- Pain D'épices
- Formine
- Finichia Alla Cannella

Torta Al Papavero

Dolce a base di papaveri

Ricetta

Scongelate e tirate la pasta frolla a forma di disco; deponete questo in una tortiera imburrata e con una forchetta punzecchiate più volte il fondo.
Lessate il riso, amalgamatevi lo zucchero di canna e con la metà ricoprite il fondo della pasta frolla; cospargete coi petali dei papaveri; amalgamate la panna montata al riso avanzato e ricoprite il tutto.
Cuocete in forno preriscaldato a 230 gradi per circa 20 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare e servite dopo aver cosparso con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 papaveri di campo
- 1 confezione di pasta frolla surgelata
- 80g di zucchero di canna
- 40g di riso
- 20 cl di panna
- burro
- zucchero a velo

Ricette simili

- Crostata Di Ricotta
- French Flan
- Crostata Al Cocco
- Crostata Africana
- Crostata D'amaretto

Torta Al Sidro Pralinata

Dolce a base di sidro

Ricetta

Private i datteri del nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti; in un pentolino fate sciogliere a calore moderato 180 g di burro, 230 g di zucchero di canna e la melassa, poi togliete il composto dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
Setacciate 500 g di farina in una terrina, unite il composto di zucchero e burro e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Versate il sidro nel pentolino usato per la melassa, e mescolate in modo che assorba i residui del composto che vi è stato preparato, dopodichè unitelo, poco per volta, all'impasto.
Aggiungete anche la polpa dei datteri, l'uovo sbattuto e il lievito e incorporateli con cura.
Versate il composto in una teglia di 25 cm di diametro, imburrata e infarinata, e cuocetelo nel forno preriscaldato (160 gradi) per circa 50 minuti, o fino a quando risulterà sodo al tatto.
Tritate finemente i gherigli di noci, poneteli in una terrina insieme al resto dello zucchero, della farina e del burro e alla cannella.
Lavorate gli ingredienti con le mani in modo da ottenere un composto sbriciolato. Quando il dolce è cotto, sfornatelo, spennellatene la superficie con la marmellata di albicocche e distribuitevi sopra le briciole preparate.
Passate di nuovo la torta in forno per circa 20 minuti, affinché la superficie pralinata prenda un bel colore dorato. Al termine, togliete definitivamente la torta dal forno, sformatela su un piatto di portata e lasciatela raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 540g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 220g di burro
- 80g di datteri
- 270g di zucchero di canna
- 180g di melassa
- 30 cl di sidro
- 1 uovo
- 40g di gherigli di noci
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 cucchiai di marmellata di albicocche

Ricette simili

- Cake Alle Carote
- Ciambellone Con Frutta Secca
- Torta Al Cocco E Ananas
- Biscotti Alla Cannella (2)
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Torta Alcazar

Dolce a base di farina di mandorle

Ricetta

Spianate la pasta e adattatela al fondo e ai laterali di una teglia di circa 24 cm di diametro Bucherellatene il fondo e spalmatela di marmellata di mele (o di pere).
Montate a neve gli albumi. Mescolatevi, sempre battendo, metà dello zucchero, farina di grano, metà della farina di mandorle e burro fuso (non caldo).
Versate il tutto nella teglia, e passatelo in forno preriscaldato a 200 gradi, finché la meringa sarà dorata.
Lavorate a crema il resto dello zucchero con i tuorli; aggiungete il resto della farina di mandorle e il liquore; ottenuta una pastella liscia, raccoglietela in una siringa da pasticciere con bocchetta scanalata piatta e tracciate sulla meringa una grata; ricoprite con una striscia di pasta di mandorle anche il bordo esterno della torta e rimettete in forno caldo. Quando la 'grata' di pasta di mandorle sarà dorata, levate la torta dal forno e colate in ogni riquadro un cucchiaio di marmellata di fragole, sciolta a bagnomaria. In occasione di feste di compleanno fissate in ogni riquadro una candelina prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di pasta frolla
- 2 cucchiai di marmellata di mele o marmellata di pere
- 2 uova
- 2 albumi d'uovo
- 125g di zucchero
- 120g di farina di mandorle
- 60g di zucchero vanigliato a velo
- 60g di farina di grano
- 25g di burro
- 2 cucchiai di kirsch
- latte
- 300g di marmellata di fragole

Ricette simili

- Crostata Di Mandorle (2)
- Fagottini Di Pasta Frolla
- Torta Sbronza Irlandese
- Biscotti All'amarena
- Torta Soffiata Alle Albicocche

Torta All'amaretto

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Spianare la sfoglia in forma quadrata e foderare uno stampo rotondo, lasciando fuoriuscire gli angoli della pasta.
Montare lo zucchero e il miele con le uova intere e aggiungere i tuorli uno alla volta.
Setacciare la fecola con la farina, il lievito e la polvere di mandorle e, quando il composto di uova è montato, unirvi il liquore, le farine e il burro liquefatto.
Spalmare il fondo della tortiera con crema pasticciera, cospargervi metà degli amaretti sbriciolati, riempire con l'impasto preparato e terminare con gli amaretti sbriciolati.
Chiudere i quattro lembi della pasta sfoglia senza congiungerli, spolverizzare di zucchero a velo e infornare a 180 gradi per 45 minuti. Quando è cotto, la parte centrale non deve cedere.

Ingredienti per 4 persone

- 5 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 120g di zucchero
- 20g di miele
- 60g di farina
- 100g di fecola di patate
- 20g di burro
- 20g di mandorle in polvere
- 40g di biscotti amaretti pestati
- 20g di liquore amaretto
- 4 cucchiai di crema pasticciera
- pasta sfoglia
- 5g di lievito
- zucchero a velo

Ricette simili

- Torta Casalinga Di Zucca
- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Crespelle E Mele
- Torta Fenetre D'amour

Torta All'ananas

Dolce a base di ananas

Ricetta

Sbattere i tuorli con 100 g di zucchero, unire il lievito la farina e incorporare metà del succo d ananas.
Amalgamare bene e unire i 2 albumi montati a neve. Nella teglia sciogliere il burro con 100 g di zucchero e quando sarà caramellato adagiarvi le fette di ananas, versarvi sopra il composto e mettere in forno caldo a 180 gradi per 20'.
Capovolgere il dolce e guarnire con ciliegine rosse candite.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 50g di burro
- 200g di zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 scatola di ananas sciroppato
- 2 uova
- alcune di ciliegine candite

Varianti

- Torta All'ananas (2)
- Torta All'ananas (3)
- Torta All'ananas (4)
- Torta All'ananas (5)

Ricette simili

- Torta Rovesciata
- Gelatina Di Mandorle
- Ciambella Di Natale
- Charlotte Africana
- Torta Di Ananas Rovesciata

Torta All'ananas (2)

Dolce a base di ananas

Ricetta

Mescolate la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, i 2 tuorli e i 4 cucchiai di succo di ananas.
Lavorate energicamente il composto, aggiungete il lievito e poi le chiare leggermente montate.
Fate caramellare senz'acqua 3 cucchiai di zucchero in una teglia e aggiungeteci poi una noce di burro.
Fate raffreddare e solidificare il caramello e deponetevi sopra 7 fette di ananas disposte a fiore (una fetta centrale e sei a corolla) e riempite gli spazi vuoti con i gherigli delle noci.
Versate l'impasto nella teglia sopra le fette di ananas e cuocete in forno moderato preriscaldato per 35-40 minuti.
Capovolgete la torta con delicatezza quando è ancora calda ed il caramello è ancora morbido; fate attenzione a che la decorazione si stacchi correttamente dal fondo della teglia.
Fate raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 150g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 4 cucchiai di succo di ananas
- 7 fette di ananas sciroppato
- 10 noci
- 3 cucchiai di zucchero per il caramello
- 1 noce di burro per il caramello

Varianti

- Torta All'ananas
- Torta All'ananas (3)
- Torta All'ananas (4)
- Torta All'ananas (5)

Ricette simili

- Torta Rovesciata
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Arancione
- Torta Di Ananas Al Microonde
- Tartellette Al Caramello

Torta All'ananas (3)

Dolce a base di ananas

Ricetta

Imburrare uno stampo rotondo e spolverizzarlo di zucchero. Disporre le fette d'ananas sul fondo.
Impastare la farina con il burro fuso, le uova, il lievito e lo zucchero. Quando il composto sarà omogeneo e liscio versarlo nello stampo e infornare a 200 gradi per circa 1 ora. Il dolce è pronto quando infilandoci uno stecchino esce asciutto.
Sfornare la torta e farla raffreddare completamente prima di girare lo stampo e sformarla su un piatto da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di burro fuso
- 160g di zucchero
- 150g di farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 3 uova
- 8 fette di ananas sciroppato
- burro

Varianti

- Torta All'ananas
- Torta All'ananas (2)
- Torta All'ananas (4)
- Torta All'ananas (5)

Ricette simili

- Torta Rovesciata
- Torta Di Ananas Al Microonde
- Biscottini Allo Yogurth
- Muffins Di Frutti Selvatici
- Torta Al Cocco E Ananas

Torta All'ananas (4)

Dolce a base di ananas

Ricetta

Pulite l'ananas e tagliatelo a fette raccogliendo il suo succo in un bicchiere.
Impastate il burro con lo zucchero e il miele, aggiungete le uova, un pizzico di sale, la farina a poco a poco, il lievito e il succo dell'ananas.
Disponete le fette di ananas in uno stampo da dolci foderato di carta da forno, versatevi il composto e cuocete a 200 gradi in forno preriscaldato per 30 minuti.
Lasciate raffreddare, capovolgete su un piatto da portata, guarnite con la panna e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ananas
- 100g di burro
- 100g di zucchero
- 2 cucchiai di miele liquido
- 2 uova
- 200g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- sale
- panna montata

Varianti

- Torta All'ananas
- Torta All'ananas (2)
- Torta All'ananas (3)
- Torta All'ananas (5)

Ricette simili

- Frittelle Di Miele
- Torta Di Marroni E Ananas
- Rotolo Svizzero Alla Crema E Alle Nocciole
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta Rovesciata

Torta All'ananas (5)

Dolce a base di ananas a fette

Ricetta

Formate un vulcano con la farina e mettete al centro acqua e sale.
Impastate in modo da formare una palla e lasciatela riposare per 20 minuti. Successivamente appiattite la pasta formando un quadrato dove metterete al centro il burro; ripiegate gli angoli sul burro in modo da chiuderlo bene sulla pasta e passateci sopra il matterello; lasciate riposare per 5 minuti.
Infarinate una tavola e metteteci sopra la pasta, tiratela in modo da formare un rettangolo.
Ripiegate gli angoli verso il centro e ritirate la pasta con il matterello riformando un rettangolo.
Ripiegate ancora gli angoli verso il centro e lasciate riposare per 10 minuti. Intanto preparate la crema frullando i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungete poi la farina e mischiate in modo da ottenere una salsa omogenea. Versateci il latte bollente con lo zucchero vanigliato, mettete sul fuoco e lasciate cuocere alcuni minuti. Successivamente frullate questa crema con una forchetta.
Imburrate una tortiera e stendeteci dentro la pasta, lasciate cuocere per 30 minuti. Quando la pasta sarà dorata toglietela dal forno e riempitela con la crema, appoggiandoci sopra le mezze fette di ananas e al centro la ciliegina candita.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 200g di burro
- 6 cucchiai di acqua
- 2 pizzichi di sale
- per la crema:
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di farina
- 50 cl di latte
- zucchero vanigliato
- 1 scatola di ananas a fette
- 1 ciliegina candita

Varianti

- Torta All'ananas
- Torta All'ananas (2)
- Torta All'ananas (3)
- Torta All'ananas (4)

Ricette simili

- Ceppo Di Natale
- Frangipane
- Torta Al Cioccolato (7)
- Soufflé Alle Nocciole
- Torta Genovese

Torta All'antica

Dolce a base di farina

Ricetta

Per fare la pasta frolla utilizzare 300 g di farina, 150 g di zucchero e 100 g di burro.
Dividere la pasta frolla in 2 parti e stenderle a forma di disco.
Preparare la crema: mescolare zucchero, farina e latte.
Incorporare 4 tuorli e scorza di limone.
Trasferire in pentola e mettere su fuoco dolce.
Cuocere finché la crema sarà densa. Far raffreddare e spalmare su un disco di pasta, coprire con l'altro disco, spennellare con il tuorlo rimasto e cuocere in forno a 200 gradi per 50 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta frolla
- 250g di latte
- 100g di farina
- 150g di zucchero
- 5 tuorli d'uovo
- scorza di limone grattugiata

Ricette simili

- Crostata Al Limone E Pinoli
- Pizza Di Crema, Amarene E Mandorle
- Crostata Al Limone
- Pastiera (3)
- Crostata Di Mandorle (3)

Torta All'arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

Lavorare molto bene la margarina e lo zucchero, unirvi le uova (una per volta) incorporandole bene con il sale, la farina e la dose setacciata di lievito, la buccia e il succo d'arancia.
Mettere il composto in una teglia unta e infarinata e infornare per 23 minuti a circa 200 gradi.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di margarina
- 250g di zucchero
- 700g di farina
- 6 uova
- 4 arance
- vaniglia
- sale
- dose da 500g di lievito per dolci

Varianti

- Torta All'arancia (2)
- Torta All'arancia (3)

Ricette simili

- Torta Di Mais Alla Nutella
- Torta Di Nocciole E Nutella
- Torta Allo Yogurth (2)
- Pasta Frolla (13)
- Biscotti Alle Noci

Torta All'arancia (2)

Dolce a base di arance

Ricetta

Fate sciogliere lo zucchero mescolandolo a lungo con le uova, unite poi il burro fatto sciogliere a bagnomaria, la farine e un pizzico di sale. Nel succo di due arance sciogliete il lievito e poi unitelo all'impasto.
Versate il tutto in una teglia imburrata e infarinata e fate cuocere in forno caldo per 30 minuti.
Sfornate e fate raffreddare; intanto preparate una glassa di copertura facendo sciogliere al fuoco lo zucchero a velo con il succo delle due arance rimaste.
Ricoprite la torta con la glassa e decorate con fettine di arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 230g di farina
- 230g di zucchero
- 230g di zucchero a velo
- 230g di burro
- 4 arance (succo)
- 4 uova
- 2 bustine di lievito
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Torta All'arancia
- Torta All'arancia (3)

Ricette simili

- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Torta Alla Glassa D'arancia
- Torta Allo Zenzero (2)
- Cuore Al Marzapane
- Galani

Torta All'arancia (3)

Dolce a base di arance

Ricetta

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero, unire la buccia grattugiata delle arance e il loro succo, sempre mescolando, unire la farina, facendo attenzione a non formare grumi, il burro fuso e gli albumi montati a neve.
Mescolare delicatamente per alcuni minuti quindi unire il lievito.
Imburrare ed infarinare una tortiera, versarvi il composto e infornare a 170 gradi per 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 arance
- 300g di zucchero
- 3 uova
- 300g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 75g di burro

Varianti

- Torta All'arancia
- Torta All'arancia (2)

Ricette simili

- Torta Allo Zenzero (2)
- Morbidissimo All'arancia
- Soffiato Di Carote In Salsa D'agrume
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Dolce Di Mele (4)

Torta Alla Crema Al Burro

Dolce a base di burro

Ricetta

Prepara la pasta della torta mettendo in una ciotola le uova (solo il tuorlo) e lo zucchero. Sbattili con la frusta elettrica fino a renderli cremosi. Fai sciogliere in un pentolino il burro a fuoco lento senza farlo friggere (attenta perché se frigge può dare un cattivo sapore alla pasta). Setaccia la farina mescolata al cacao (ciò evita di vedere 'volare' via il cacao) unendola alle uova lentamente con un cucchiaio e amalgamandovi anche il burro. Setaccia anche il lievito e mettilo nell'impasto. Monta a neve con una frusta pulita e asciutta gli albumi dell'uovo ed uniscili all'impasto mescolando dal basso all'alto (è importante per gonfiare bene l'impasto: non mescolare come si fa di solito in senso orario). Distrubuisci la miscela nella tortiera unta ed infarinata (meglio usare una di quelle tortiere a cerniera, sono molto comode), e metti nel forno già caldo a 180 gradi per 25 minuti. Dopo tale tempo di cottura verifica aprendo il forno se la torta è ben cotta anche all'interno infilando uno stecchino: deve uscire pulito e non bagnato. Prepara la crema frullando il burro ammorbidito e lo zucchero, passa al setaccio il cacao e mescolalo alla crema insieme al rum. Taglia la torta a metà, spalma sulla metà inferiore metà della crema, ricopri con il disco superiore e spalma su tutta la superficie la crema al burro. Trita il cioccolato e distribuiscilo sulla superficie e sui lati della torta. Si può decorare con fiocchi di panna montata lungo il bordo.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 170g di farina
- 30g di cacao amaro in polvere
- 200g di zucchero
- 50g di burro
- 8 uova
- lievito per dolci
- per la crema:
- 350g di burro
- 150g di zucchero a velo
- 25g di cacao amaro
- 4 cucchiai di rum scuro
- 300g di cioccolato amaro (tavolette o gocce)

Ricette simili

- Torta Agli Amaretti
- Torta Di Nocciole Piemontese
- Cuore Al Marzapane
- Dolcetti Con Gocce Di Cioccolato
- Dolcetti Al Cioccolato

Torta Alla Frutta D'alsazia

Dolce a base di pere

Ricetta

Disponete la farina a fontana. Colatevi al centro i tuorli lavorati a crema col burro e l'albume battuto a neve con un pizzico di sale; aggiungete una tazzina d'acqua tiepida in cui sia stato sciolto il lievito e manipolate il tutto, unendovi ancora quanta acqua tiepida occorra per ottenere una pasta liscia ed elastica, di media consistenza, da avvolgere a palla e mettere dentro un recipiente, coperta, a lievitare per 2 ore in luogo riparato.
Sbucciate le pere, le mele, le pesche e le susine; mondatele e tagliatele a pezzetti; raccoglietele in casseruola con un trito di fichi e prugne secche, e cuocetele con poca acqua e zucchero. Poi, aggiungetevi la frutta candita tagliata a dadolini e l'uvetta sultanina, ammollata nella grappa. Quando la pasta sarà lievitata, tornate a batterla energicamente, aggiungendovi, poco alla volta, le noci, le nocciole e le mandorle, la buccia d'arancia e i datteri a pezzetti.
Versate il preparato in una teglia e ponetelo in forno preriscaldato a 160 gradi, per un'ora e tre quarti.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di pere
- 125g di mele
- 125g di pesche
- 125g di susine
- 100g di fichi secchi
- 100g di prugne secche
- 500g di farina
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 200g di burro
- 15g di lievito di birra
- 50g di cedro candito
- 25g di angelica candita
- 100g di uvetta sultanina
- 70g di nocciole
- 70g di mandorle
- 70g di gherigli di noci
- 20g di scorza d'arancia candita
- 75g di datteri
- 1 bicchierino di kirsch
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale

Ricette simili

- Bireweck
- Pangiallo (2)
- Dolcetti Di Natale
- Ciambellone Con Frutta Secca
- Panettone

Torta Alla Glassa D'arancia

Dolce a base di arance

Ricetta

Spezzettate il burro, raccoglietelo in un tegamino e lasciatelo fondere a bagnomaria a fuoco basso. In una larga terrina lavorate a lungo le uova con lo zucchero semolato e 100 g di zucchero a velo. Quando il composto ha raggiunto una consistenza gonfia, bianca e spumosa setacciatevi la farina e il lievito.
Mescolate e ammorbidite il composto con il succo di un'arancia.
Imburrate uno stampo e versatevi il composto.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, il dolce deve risultare morbido. Nel frattempo preparate la glassa: spremete l'altra arancia, mescolate il succo con il restante zucchero a velo.
Ritirate il dolce, lasciate raffreddare, sformatelo sul piatto da portata, copritelo con la glassa spalmandola in modo uniforme.
Fate rassodare tenendo al fresco.
Servite. Vini di accompagnamento: Asti DOCG, Castel San Lorenzo Moscato “Spumante” DOC Moscato Di Sardegna “Spumante” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di farina
- 100g di burro
- 200g di zucchero a velo
- 100g di zucchero
- 2 uova
- 4g di lievito in polvere
- 2 arance

Ricette simili

- Torta Allo Zenzero (2)
- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Cioccolato All'arancia
- Torta Al Cocco E Ananas
- Torta All'arancia (2)

Torta Alla Manon

Dolce a base di farina di mandorle

Ricetta

Lasciate scongelare la pasta naturalmente; spianatela sottile in modo da ottenere due quadrati (o rettangoli) uguali.
Sistemate una delle due sfoglie sul fondo di una teglia unta.
Lavorate a crema in una fondina i tuorli con lo zucchero. Ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi il burro; mescolatevi la farina di mandorle e la vaniglina.
Stendete questo composto sulla sfoglia di fondo e copritelo con la seconda sfoglia, sigillando con cura i bordi ed eliminando le frange in eccesso.
Mettete la teglia in forno preriscaldato a 220 gradi, per una ventina di minuti. A cottura, ultimata, cospargete la torta di zucchero a velo e ripassatela in forno per 5 minuti, in modo che possa caramellarsi in superficie.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 3 tuorli d'uovo
- 200g di farina di mandorle
- 150g di burro
- 1 pizzico di vaniglina
- 1 bustina di zucchero a velo

Ricette simili

- Sfogliatelle Con Fichi E Gelato
- Millefoglie Alla Banana
- Crostata Con Crema E Fichi
- Dartois Alle More
- Millefoglie Con Zabaglione

Torta Alla Mazzarino

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e ponetevi il burro, ammorbidito e a pezzetti, un tuorlo d'uovo, una presa di sale, l'interno della stecca di vaniglia raschiato con un coltello e lo zucchero a velo.
Lavorate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, raccoglietelo a palla e fatelo riposare in frigorifero per almeno due ore. Trascorso il tempo indicato, stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, servendovi del matterello, e usate la sfoglia ottenuta per rivestire il fondo e i bordi di una teglia di 26 cm di diametro, imburrata e cosparsa di farina.
Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta e fatela cuocere a bianco, in modo che il guscio di pasta rimanga molto chiaro.
Preparate la farcia: ponete in una terrina il burro ammorbidito, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone e lavorateli fino a ottenere un composto gonfio e omogeneo. Incorporatevi le uova, uno alla volta, poi le mandorle e infine la farina.
Mescolate con cura, quindi distribuite il composto ottenuto all'interno del guscio di pasta ormai cotto e livellatene la superficie.
Fate cuocere la crostata nel forno (190 gradi) per circa 40 minuti, o fino a quando la superficie sarà ben dorata. A piacere potete cospargere la superficie del dolce con zucchero a velo oppure rivestirlo con uno strato di glassa fondente aromatizzata al rum.

Ingredienti per 10 persone

- per la pasta frolla:
- 140g di burro
- 30g di zucchero a velo
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo d'uovo
- 200g di farina
- burro per la teglia
- farina per la teglia
- per farcire:
- 150g di burro
- 150g di zucchero a velo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 2 uova
- 150g di mandorle tritate
- 30g di farina

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Torta Francese Ai Fichi
- Gugelhupf
- Simnel Cake

Torta Alla Ricotta

Dolce a base di ricotta

Ricetta

Passare al setaccio la ricotta e raccoglierla in una terrina; unirvi a pioggia la farina, poi incorporarvi lo zucchero, il sale, il lievito, la vaniglina e la scorza degli agrumi grattugiata, sempre mescolando.
Unire i tuorli e poi gli albumi montati a neve.
Imburrare una teglia e rovesciarvi il composto.
Mettere in forno caldo a 180 gradi e far cuocere per 40 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta
- 200g di farina
- 200g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 1 bustina di vaniglina
- burro
- sale

Ricette simili

- Dolce Marmorizzato Con Crema Al Cioccolato
- Babà (2)
- Pan Di Spezie
- Dolce Di Pasqua
- Torta Di Carote Agli Agrumi

Torta Alla Senese

Dolce a base di noci

Ricetta

Scaldare il latte, unirvi il riso e lo zucchero. Far cuocere finché il latte sarà assorbito, far raffreddare, poi aggiungere le uova, l'uvetta, i gherigli di noci, i pinoli, il burro ammorbidito, il lievito e la buccia di limone grattugiata e amalgamare il tutto.
Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 30 minuti.
Servire la torta fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di latte
- 300g di riso
- 200g di zucchero
- 3 uova
- 70g di uvetta sultanina
- 8 gherigli di noci
- 50g di pinoli
- 60g di burro
- 1 bustina di lievito
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)

Ricette simili

- Frittelle Di Riso (5)
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Ciambellone
- Budino Di Riso (7)
- Bignole Economiche

Torta Alle Banane

Dolce a base di banane

Ricetta

Srotolate la pasta sfoglia e con la carta rivestite una tortiera facendola aderire bene ai bordi bucherellate il fondo con una forchetta e fatela cuocere in forno già caldo a 220 gradi per 15 minuti.
Preparare nel frattempo il ripieno: frullate le banane, con succo di limone e un cucchiaio di zucchero.
Battete il tuorlo con lo zucchero rimanente, unite la farina e il latte, portate a bollore e fate addensare, aggiungete alla crema il cioccolato grattugiato e mescolate con cura, aggiungete la crema al frullato di banane e frullate finché avrete una crema liscia.
Togliete la tortiera dal forno, trasferite la crema levigando bene la superficie, rimettete in forno la tortiera e continuate la cottura per altri 20 minuti.
Lasciare raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 2 banane mature
- 1 limone (succo)
- 100g di cacao
- 20 cl di latte
- 60g di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Millefoglie Alla Banana
- Pere Alla Salsa
- Torta Fenetre D'amour
- Tronchetto Meringato
- Treccia Alle Nocciole

Torta Alle Carote

Dolce a base di carote

Ricetta

Passare alla raffinatrice le mandorle e lo zucchero, unire la farina con il lievito passandola poi al setaccio; montare il burro con le mandorle e aggiungervi le uova e i rossi uno per volta. Unirvi poi il limone grattugiato, il rum, la vaniglia, la farina e infine le carote grattugiate creando un impasto omogeneo.
Imburrare una teglia vuotarvici l'impasto e cuocere in forno caldo a 180 gradi per un'ora.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di burro
- 400g di zucchero
- 300g di mandorle
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 50g di rum
- 2 tuorli d'uovo
- 250g di farina
- 6 uova intere
- 8g di lievito vanigliato
- 650g di carote

Varianti

- Torta Alle Carote (2)

Ricette simili

- Gugelhupf
- Panettone Di Dresda
- Torta Corcovado
- Savoiardi Caserecci
- Pan Di Spagna

Torta Alle Carote (2)

Dolce a base di carote

Ricetta

Lavate le carote, asciugatele e grattugiatele finemente.
Sbattete i tuorli d'uovo con sbattete questi ultimi con lo zucchero ed un pizzico di sale. Nel frattempo mescolate la farina con il lievito, e unitela all'uovo sbattuto. Versatevi inoltre le mandorle macinate, le carote grattugiate e il brandy.
Montate gli albumi a neve e aggiungeteli all'impasto.
Ponete quindi il tutto in uno stampo ben imburrato e cosparso di pangrattato e fate cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa un'ora.
Preparate la glassa: lavorate lo zucchero a velo, il rum e il succo di limone e ricoprite il dolce dopo averlo fatto raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle pelate
- 150g di carote
- 120g di zucchero di canna
- 40g di farina
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaino di brandy
- sale
- per la teglia:
- burro
- per la glassa:
- 150g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di succo di limone

Varianti

- Torta Alle Carote

Ricette simili

- Rublitorte
- Gugelhupf
- Simnel Cake
- Torta Francese Ai Fichi
- Pandolce Ai Semi Di Papavero

Torta Alle Castagne

Dolce a base di castagne

Ricetta

Passate al setaccio la purea di castagne raccogliendola in una terrina, quindi mescolatevi i tuorli, l'interno della stecca di vaniglia, la cannella ed un terzo dello zucchero a velo. In una ciotola montate a neve gli albumi con il resto dello zucchero a velo, aggiungendolo in due volte, ed incorporateli al composto di tuorli; unite anche la farina setacciata.
Mettete l'impasto in una teglia imburrata e infarinata e cuocetelo in forno a 170 gradi per 45 minuti.
Lasciate raffreddare e riposare coperto per una notte.
Preparate la farcitura: in una terrina mescolate la purea di castagne con il rum e lo zucchero a velo. In una ciotola montate la panna ed incorporatevi la colla di pesce, ammollata, strizzata e fatta sciogliere in poco latte caldo, quindi mescolate la panna alla purea di frutta.
Tagliate la pasta in tre dischi.
Spalmate metà della crema alle castagne sul primo disco, coprite con il secondo disco, e formate su quest'ultimo uno strato con il resto della crema. Appoggiatevi sopra l'ultimo disco, premendo leggermente, e distribuite sui lati del dolce la crema eventualmente fuoriuscita.
Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.
Scaldate la glassa di albicocche, rivestitene completamente la torta, quindi copritela con la glassa al cioccolato.
Immergete la base delle castagne di marzapane in poca glassa al cioccolato liquida, fatevi aderire i pistacchi tritati e usatele per guarnire la torta. Infine, usando un coltello appuntito, disegnate sul rivestimento di cioccolato le 16 fette.

Ingredienti per 16 persone

- 210g di purea di castagne
- 8 tuorli d'uovo
- 1 stecca di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella
- 220g di zucchero a velo
- 6 albumi d'uovo
- 90g di farina
- 16 di castagne di marzapane
- per farcire:
- 200g di purea di castagne
- 1 cl di rum
- 100g di zucchero a velo
- 25 cl di panna
- 3 fogli di colla di pesce
- 100g di glassa di albicocche
- 400g di glassa al cioccolato
- 2 cucchiai di pistacchi tritati finemente

Varianti

- Torta Alle Castagne (2)

Ricette simili

- Torta Hunyadi
- Bavarese Al Pistacchio
- Torta Francese Ai Fichi
- Semifreddo Di Castagne
- Bavarese Al Cioccolato

Torta Alle Castagne (2)

Dolce a base di castagne

Ricetta

In un recipiente battete le uova con lo zucchero e il sale.
Lavorate il burro in modo da renderlo cremoso e aggiungetelo alla marmellata di castagne.
Imburrate uno stampo di circa 30 cm., versate l'impasto e cuocete a forno medio (160 gradi) fino a che la torta prenda un bel colore dorato. Da gustare fredda.

Ingredienti per 6 persone

- 2 uova
- 100g di zucchero
- 100g di farina
- 100g di burro
- 200g di marmellata di castagne
- 1 cucchiaio di lievito di birra
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Torta Alle Castagne

Ricette simili

- Zeppole (3)
- Krapfen
- Tronco Di Natale
- Salame Di Castagne
- Cuori Di San Valentino

Torta Alle Mandorle

Dolce a base di mandorle sbucciate

Ricetta

Preparate la pasta sfoglia.
Preparate la pasta di mandorle tritando finemente le mandorle e mescolandole con un uovo. Quando i miscuglio sarà omogeneo, mettete lo zucchero a velo, il burro, le altre uova e il rum.
Imburrate una tortiera metteteci dentro la metà della pasta sfoglia e guarnite con la pasta di mandorle Con il resto della pasta sfoglia coprite la torta.
Infornate per 30 minuti e quando la torta sarà dorata e gonfia toglietela dal forno.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 200g di burro
- per la pasta di mandorle:
- 50g di mandorle sbucciate
- 50g di burro
- 50g di zucchero a velo
- 3 uova
- 2 cucchiai di rum

Ricette simili

- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Crostata Di Mandorle
- Crostata Alle Mandorle
- Offelle Reggiane
- Cannoli Rosa

Torta Alle Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Sbattere le uova con lo zucchero, unite la farina, la scorza di limone e qualche cucchiaio di latte in modo da ottenere una pasta morbida.
Aggiungere infine il lievito sciolto nel latte.
Ungere col burro una teglia larga e spolverarla di pangrattato.
Versate la pasta e coprite con le mele sbucciate e tagliate a fettine non troppo sottili.
Spargere sulla superficie qualche cucchiaio di zucchero e qualche pezzetto di burro; cuocete a fuocc moderato (in forno a 175 gradi per 40 minuti dopo averlo scaldato a 200 gradi-250 gradi).

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di mele
- 200g di farina
- 150g di zucchero
- 2 uova intere
- 20g di lievito vanigliato
- 1 limone (scorza)
- latte

Ricette simili

- Torta Alle Carote
- Torta Di Mele Cotogne
- Savoiardi Caserecci
- Ciambellone (2)
- Krapfen (5)

Torta Alle More

Dolce a base di more

Ricetta

Formate un vulcano con la farina e nel centro metteteci lo zucchero, il burro tagliato a pezzi, i tuorli d'uovo, il sale.
Amalgamate tutti gli ingredienti e formate una palla, lasciandola riposare per 30 minuti.
Mettete le more in una terrina con 2 cucchiai di zucchero.
Sbucciate e affettate la mela.
Imburrate una tortiera e metteteci dentro la pasta facendola aderire bene al fondo e ai lati. Sul fondo mettete le fettine di mele disposte a stella, infornate per 20 minuti. Quando la torta sarà dorata toglietela dal forno e lasciatela raffreddare; riempitela con le more, che avrete precedentemente macerato con lo zucchero. Al momento di servire cospargete la torta con lo zucchero.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 150g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 mela
- more

Ricette simili

- Crostata Meringata Al Limone
- Torta Meringata All'arancia
- Crostata Al Caramello
- Strudel Di Mele E Ricotta Alla Salsa Di Verduzzo
- Crostata Di Cioccolato Meringata

Torta Alle Nocciole

Dolce a base di nocciole

Ricetta

In una terrina montate a neve gli albumi, aggiungendo un po' alla volta lo zucchero a velo.
Unite le nocciole, la farina setacciata, la cannella e l'interno di una stecca di vaniglia, incorporando tutt gli ingredienti con delicatezza per non smontare il composto.
Disegnate tre dischi (diametro 26 cm) su altrettanti fogli di carta da forno e riempitene due con il composto alle nocciole fatto uscire da una tasca di tela con bocchetta a stella n. 8, cercando di formare una spirale. Per il terzo disco, che andrà a coprire il dolce, formate un cordone di composto lungo il bordo e, all'interno, un intreccio a paniere.
Fate cuocere tutti i dischi in forno a 200 gradi per 15 minuti.
Lavorate a crema il burro in una terrina, servendovi di un cucchiaio di legno, poi incorporatevi, poca alla volta, la meringa italiana fredda. Infine unite la crema gianduia già mescolata al Cognac e lavorate il composto fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
Passate al setaccio la confettura di lamponi, raccoglietela in una casseruolina e fatela scaldare, quindi spalmatela con un pennello sul disco di copertura, formando uno strato sottile; quando la confettura è fredda, copritela con uno strato di glassa al cioccolato e cospargete quest'ultima con le noci o le mandorle tritate.
Spalmate sul primo disco, che formerà la base del dolce, la marmellata rimasta, coprite con il secondo disco e spalmatelo con la crema al burro.
Coprite con il terzo disco, già guarnito, e spalmate la crema al burro anche sui bordi.
Rivestite tutta la torta con le noci o le mandorle tritate.

Ingredienti per 16 persone

- 10 albumi d'uovo
- 400g di zucchero a velo
- 250g di nocciole tritate finemente
- 150g di farina
- 1 pizzico di cannella
- 1 stecca di vaniglia
- 200g di confettura di lamponi
- 50g di glassa al cioccolato
- 80g di noci o mandorle tostate e tritate
- per la crema:
- 100g di burro
- 140g di meringa italiana
- 50g di crema gianduia
- 1 cl di cognac

Varianti

- Torta Alle Nocciole (2)
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Alle Nocciole Farcite

Ricette simili

- Torta Hunyadi
- Torta Con Crema Al Caffè
- Torta Francese Ai Fichi
- Corona Di Francoforte
- Lumachine Alle Nocciole

Torta Alle Nocciole (2)

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Montare a spuma lo zucchero a velo con il burro morbido e un poco di sale; unire quindi i tuorli lentamente e, mescolando con un cucchiaio in legno, amalgamare la farina e il cacao setacciati insieme, il cioccolato tagliuzzato, le nocciole tritate grossolanamente, un cucchiaio di rum, due cucchiaiate di miele e metà degli albumi già montati a neve con un pizzico di sale. Infine, incorporare all'impasto gli albumi montati rimasti, mescolando delicatamente.
Versare l'impasto in uno stampo rettangolare, imburrato e infarinato precedentemente, e far cuocere nel forno a 200 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina
- 250g di zucchero a velo
- 200g di burro
- 150g di nocciole
- 150g di cioccolato fondente
- 30g di cacao
- miele
- 5 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di rum
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Torta Alle Nocciole
- Torta Alle Nocciole E Miele
- Torta Alle Nocciole Farcite

Ricette simili

- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Tiramisù
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Nocciolato Al Cioccolato
- Pangiallo (2)

Torta Alle Nocciole E Miele

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Montare a spuma lo zucchero a velo con il burro morbido e un poco di sale; unire quindi i tuorli lentamente e, mescolando con un cucchiaio in legno, amalgamare la farina e il cacao setacciati insieme, il cioccolato tagliuzzato, le nocciole tritate grossolanamente, un cucchiaio di rum, due cucchiaiate di miele e metà degli albumi già montati a neve con un pizzico di sale. Infine, incorporare all'impasto gli albumi montati rimasti, mescolando delicatamente.
Versare l'impasto in uno stampo rettangolare, imburrato e infarinato precedentemente, e far cuocere nel forno a 200 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina
- 250g di zucchero a velo
- 200g di burro
- 150g di nocciole
- 150g di cioccolato fondente
- 30g di cacao
- miele
- 5 tuorli d'uovo
- 4 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di rum
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Alle Nocciole (2)
- Torta Al Cioccolato E Nocciole
- Tiramisù
- Semifreddo Alle Nocciole Con Salsa Profiterole
- Nocciolato Al Cioccolato

Torta Alle Nocciole Farcite

Dolce a base di nocciole

Ricetta

In una terrina lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero, un pizzico di sale e l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello.
Aggiungete il cioccolato grattugiato e l'uovo, infine la farina mescolata alle nocciole tritate.
Impastate velocemente il tutto, in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo, raccoglietelo a palla e fatelo riposare nel frigorifero per circa 2 ore. Trascorso il tempo indicato, stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, servendovi del matterello, e ricavate quattro dischi di 24 cm di diametro Adagiateli sulla piastra del forno, imburrata e cosparsa di farina, e fateli cuocere a 180 gradi per 10-12 minuti.
Controllate attentamente la pasta negli ultimi minuti di cottura, per evitare che scurisca troppo.
Sceglie te il disco più bello, copritelo con uno strato sottile di glassa di albicocche, poi con uno di glassa fondente profumata con il kirsch, disegnate con la lama di un coltello le dodici fette, quindi mettetelo da parte: servirà per coprire la torta.
Sistemate uno dei tre dischi rimasti su un piatto di portata, stendetevi sopra un terzo della marmellata d albicocche, poi copritelo con un altro disco.
Procedete nello stesso modo con gli ultimi due dischi, infine coprite la torta con quello glassato.
Guarnite il dolce con le ciliegine divise a metà e l'ananas tagliato a tocchetti, quindi servite. Una variante particolarmente delicata si ottiene sostituendo la marmellata di albicocche usata per farcire con quella di arance amare. In questo caso la glassa fondente va aromatizzata con del rum e la guarnizione viene effettuata con fettine d'arancia candita.

Ingredienti per 12 persone

- per la pasta:
- 125g di burro
- 100g di zucchero
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 50g di cioccolato fondente grattugiato
- 1 uovo
- 100g di nocciole tritate
- 180g di farina
- burro per la piastra
- farina per la piastra
- per farcire e guarnire:
- 100g di glassa di albicocche
- 150g di glassa fondente
- 2 cl di kirsch
- 300g di marmellata di albicocche
- 6 ciliegine candite
- 1/2 fetta di ananas candito

Ricette simili

- Lumachine Alle Nocciole
- Treccia Di Mandorle
- Fiocchetti Alle Mandorle
- Sacher Torte (5)
- Treccia Alle Nocciole

Torta Alle Patate

Dolce a base di patate

Ricetta

Pelare le patate e cuocerle a vapore, nella pentola a pressione, da 6 a 10 minuti a seconda della grandezza. Far sciogliere in mezzo bicchiere d'acqua il lievito e incorporarvi tanta farina quanto basta per ottenere un panetto rotondo e sodo. Immergerlo in una casseruola piena d'acqua tiepida e lasciarlo lievitare.
Passare le patate e mettere il purè ottenuto in una casseruola, mescolarvi 120 g di burro e lo zucchero e mettere un attimo sul fuoco mescolando.
Versare sul piano del tavolo la rimanente farina setacciata con la vaniglina e un cucchiaino scarso di sale fino, mettere al centro il passato di patate e due uova.
Impastare bene insieme al *panetto*.
Formare una palla, coprirla con un canovaccio e lasciarla lievitare.
Imburrare uno stampo, lavorare ancora un po' la pasta lievitata, staccarne un pezzo grosso quanto un'arancia e tenerlo da parte e mettere il resto nello stampo.
Fare un buco al centro e infilare la pasta tenuta da parte.
Coprire con un canovaccio e tenere lo stampo in luogo tiepido fino a che la pasta arriverà al bordo. A questo punto spennellarne la superficie con tuorlo d'uovo e passare in forno caldo (220 gradi) per mezz'ora. Con lo stesso impasto si possono fare i 'cornetti': basta stendere la pasta, ritagliare in triangoli che verranno arrotolati e cotti nel forno caldo per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di patate farinose
- 500g di farina bianca
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 50g di lievito di birra
- 3 uova
- 2 bustine di vaniglina
- zucchero a velo
- sale fino

Ricette simili

- Pandoro Di Verona
- Pastine Bicolori (2)
- Ciambelline Allo Zafferano
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Pasta Margherita (2)

Torta Alle Pere

Dolce a base di pere

Ricetta

In un contenitore battete le uova con lo zucchero e versate il burro che precedentemente avrete fatto sciogliere in un pentolino.
Aggiungete la farina poco alla volta e infine la vaniglia e il pizzico di sale. Con una spatola mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versatene la metà nello stampo e sistemateci sopra le pere sbucciate prive dei semi e tagliate a spicchi.
Versate sopra l'impasto rimasto.
Fate cuocere in forno la torta per 45 minuti circa a 180 gradi finché diventi dorata. Prima di gustarla, lasciatela raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 100g di farina
- 100g di burro
- 100g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crepes Alle Pere Caramellate
- Delizia Alla Nutella
- Christstollen
- Cannoncini Di Wafer Con Salsa Ai Mirtilli
- Pere Alla Rossini

Torta Alle Pesche

Dolce a base di pesche

Ricetta

In una terrina sbattere a lungo con una frusta, le uova con 4 cucchiai di zucchero, poi unire 80 g di burro fuso e, poco alla volta, unire poco latte, la farina, la fecola e il lievito.
Sbucciare e snocciolare le pesche, poi tagliarle a pezzetti. Unirle all'impasto insieme con i gherigli di noci tagliuzzati.
Imburrare col rimanente burro uno stampo e versarvi il composto, distribuire in superficie lo zucchero rimasto.
Infornare a 200 gradi per 45 minuti.
Servire la torta fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di fecola
- 100g di burro
- 6 cucchiai di zucchero
- 5 pesche
- alcuni di gherigli di noci
- 2 uova
- latte
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Crepes Ripiene Di Mele E Noci
- Torta Di Zucca (2)
- Delizia Alle Noci
- Dolcetti Al Cacao Amaro

Torta Alle Prugne

Dolce a base di prugne

Ricetta

Amalgamate il burro con lo zucchero e la farina con la fecola.
Unite questi 2 composti, facendo a pezzetti la pasta e lavorando ogni pezzetto sulla tavola Successivamente riunite tutti i pezzetti di pasta e assicuratevi che il tutto sia ben amalgamato.
Imburrate una tortiera e metteteci dentro la pasta facendola aderire al fondo e all'orlo.
Riempite questa con le prugne snocciolate.
Fate cuocere per 30 minuti.
Togliete dal forno e cospargete di zucchero a velo, rimettete in forno per 5 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di farina
- 120g di fecola
- 70g di zucchero
- 160g di burro
- 1000g di prugne
- 75g di zucchero

Ricette simili

- Biscotti Benvenuti
- Bohmische Kolatschen
- Budino Goccia D'oro
- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Strudel Di Mele (5)

Torta Allo Yogurt Di Gianna

Dolce a base di yogurth intero

Ricetta

Versate lo yogurth in una ciotola e lavate il vasetto; lo userete come misurino per gli ingredienti.
Rompete le uova: mettete i tuorli in una terrina, unite un pizzico di sale e un misurino di zucchero.
Montate con le fruste elettriche per 2 minuti, finché avrete una spuma.
Unite a filo un misurino di olio e, contemporaneamente, mescolate con una frusta.
Setacciate 3 misurini di farina e il lievito in un colino a maglie fini per eliminare gli eventuali grumi. Uniteli al composto di tuorli, poco alla volta, sempre battendo con la frusta.
Incorporate anche lo yogurth con un cucchiaio di legno.
Montate gli albumi leggermente salati con le fruste elettriche finché avrete un meringa fluida. Amalgamatene con delicatezza un cucchiaio al composto della torta, poi unite il resto.
Sciogliete il burro in un pentolino su fiamma bassa e lasciatelo intiepidire. Utilizzando un pennello da cucina, spennellate il burro fuso sul fondo e sui bordi di uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm e cuocete per circa 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 vasetto di yogurth intero (vasetti da 125 g)
- 3 uova
- 3 misurini di farina 00
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci
- 1 misurino di olio d'arachidi
- zucchero
- 5g di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 misurino di zucchero a velo

Ricette simili

- Biscottini Allo Yogurth
- Nodini
- Rotolo Ai Lamponi
- Ciambella Allo Yogurth (2)
- Plumcake Di Yogurth E Cocco

Torta Allo Yogurth

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Accendere il forno e regolare la temperatura a 160 gradi. Dopo aver ben lavato e mondato le fragoline, metterne 400 g a macerare nel vino con lo zucchero a velo.
Sbattere lo yogurth con lo zucchero, quindi unire i tuorli uno per uno continuando a sbattere.
Aggiungere la farina, il lievito, e gli albumi montati a neve soda.
Foderare con carta da forno una tortiera da 24 cm, versarvi il composto ed infornare.
Cuocere per 1 ora circa (controllate il grado di cottura dopo circa 30 minuti, non prima!) e a cottura ultimata lasciarlo raffreddare. Con un coltello svuotare la parte centrale formando un cerchio, ridurre a dadini la pasta estratta, e mescolarne i 2/3 con le fragole messe a macerare.
Spalmare l'interno del dolce con la marmellata e riempire la cavità con il composto di fragoline.
Decorare il dolce con le fragole e i dadini di pasta rimasti.

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 180g di zucchero
- 180g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 500g di fragoline di bosco (o fragole normali)
- 80g di zucchero a velo
- 50g di marmellata di fragole
- 1 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Torta Allo Yogurth (2)
- Torta Allo Yogurth (3)
- Torta Allo Yogurth (4)
- Torta Allo Yogurth Con Albicocche
- Torta Allo Yogurth E Ricotta

Ricette simili

- Pesche Alle Fragoline
- Bavarese Alla Fragola (2)
- Torta Alcazar
- Torta Ai Fiori Di Mandorlo
- Ananas Moulin Rouge

Torta Allo Yogurth (2)

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Accendere il forno a 180 gradi. Nel frattempo prendere lo zucchero e versarlo in una terrina insieme alle uova.
Fate fondere il burro e aggiungerlo al composto freddo.
Setacciare la farina e unirla al tutto mescolando molto evitando grumi.
Aggiungere la vaniglina, lo yogurth e il lievito.
Imburrare e infarinare una teglia e, infornare per 35 minuti a 180 gradi. Trascorso il tempo rispolverare la torta con dello zucchero vanigliato a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina 00
- 300g di zucchero
- 3 uova
- 100g di burro o margarina
- 1 bustina di vaniglina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 confezione di yogurth intero da 125 g
- 1 noce di burro o margarina per la teglia

Varianti

- Torta Allo Yogurth
- Torta Allo Yogurth (3)
- Torta Allo Yogurth (4)
- Torta Allo Yogurth Con Albicocche
- Torta Allo Yogurth E Ricotta

Ricette simili

- Biscotti Svedesi Al Cioccolato
- Torta All'arancia
- Torta Di Mais Alla Nutella
- Pasta Frolla (13)
- Biscottini Allo Yogurth

Torta Allo Yogurth (3)

Dolce a base di yogurth

Ricetta

In una terrina sgusciate le uova e frullatele a lungo. Aggiungetevi le farine, lo yogurth, lo zucchero, l'olio, il lievito, un pizzico di sale e lavorate energicamente.
Imburrate uno stampo, cospargetelo di zucchero e farina mescolati in parti uguali e versatevi il composto.
Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per circa 40 minuti. Non aprite lo sportello prima che siano passati almeno 20 minuti per non compromettere la cottura.
Ritirate, lasciate raffreddare e sformate. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Ramandolo DOC, Albana Di Romagna DOCG, Greco Di Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 vasetto di yogurth (vasetti da 125 g)
- 140g di zucchero
- 170g di farina bianca
- 170g di farina gialla
- 8 cl di olio d'oliva
- 2 uova
- 80g di burro
- 1 bustina di lievito
- sale

Varianti

- Torta Allo Yogurth
- Torta Allo Yogurth (2)
- Torta Allo Yogurth (4)
- Torta Allo Yogurth Con Albicocche
- Torta Allo Yogurth E Ricotta

Ricette simili

- Plumcake Di Yogurth E Cocco
- Torta Allo Yogurt Di Gianna
- Pan De Mej Panetti Di San Giorgio
- Pan De Mej
- Pan Dei Mei Milanese

Torta Allo Yogurth (4)

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Mescolare tutto e infornare nel forno già caldo per 20-25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 vasetto di yogurth
- 1 1/2 vasetto di zucchero
- 3 vasetti di farina
- 1 vasetto di olio di semi di arachidi
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 limone (scorza grattugiata)

Varianti

- Torta Allo Yogurth
- Torta Allo Yogurth (2)
- Torta Allo Yogurth (3)
- Torta Allo Yogurth Con Albicocche
- Torta Allo Yogurth E Ricotta

Ricette simili

- Busìe
- Bugie
- Plumcake Allo Yogurth (2)
- Castagnole (5)
- Frittelle Di Riso (5)

Torta Allo Yogurth Con Albicocche

Dolce a base di albicocche

Ricetta

In una terrina miscelate la farina con lo zucchero, l'amido di mais, la vaniglina ed il lievito.
Aggiungete i tuorli, e poi, il latte, lo yogurth ed il cocco grattugiato fino ad ottenere un composto denso Mescolando delicatamente incorporate gli albumi montati a neve ben ferma (un pizzico di sale favorisce l'operazione).
Travasate in uno stampo imburrato ed infarinato e passate in forno già caldo a 180 gradi per circa 45 minuti. Alla fine della cottura lasciare raffreddare il dolce.
Distribuite sulla torta la confettura, precedentemente schiacciata in un piatto con una forchetta e decorate con le albicocche tagliate a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 100g di cocco grattugiato
- 100g di amido di mais
- 300g di zucchero
- 250g di yogurth all'albicocca
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vaniglina
- 1 bustina di lievito
- 4 albicocche medie
- 3 cucchiai di confettura di albicocche

Ricette simili

- Torta Marrone
- Rotolo Ai Lamponi
- Dolce Di Pane
- Torta Soffiata Alle Albicocche
- Crema Di Albicocche (2)

Torta Allo Yogurth E Ricotta

Dolce a base di yogurth

Ricetta

Sgusciate due uova separando i tuorli dagli albumi.
Versate in una pentola gli yogurth, setacciatevi la maizena e lavorate energicamente.
Aggiungete lo zucchero.
Ponete il recipiente sul fuoco e fate addensare a fiamma bassa mescolando. Amalgamatevi la ricotta sminuzzata. Quando tutto è diventato omogeneo, togliete dal fuoco, fate raffreddare, incorporatevi i due tuorli mescolando e poi delicatamente i due albumi montati a neve ferma.
Versate il composto in uno stampo imburrato.
Pareggiate la superficie e spennellatela con l'ultimo uovo sbattuto.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 30 minuti.
Fate raffreddare la torta prima di sformarla. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Ramandolo DOC, Albana Di Romagna “Dolce” DOCG, Greco Di Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 2 vasetti di yogurth
- 400g di ricotta dolce
- 100g di zucchero
- 100g di maizena
- 3 uova
- burro

Ricette simili

- Ciambella Allo Yogurth (2)
- Ostraka Svedese Al Formaggio
- Crema Di Ricotta
- Biancomangiare In Salsa Di Caramello
- Ricotta Dorata (2)

Torta Allo Zabaglione E Liquore Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Tagliare un pan di Spagna in due dischi ed inzuppare leggermente i due interni con liquore al caffè.
Livellare con crema zabaglione al caffè, il disco inferiore e con panna montata il disco superiore, quindi richiudere i due dischi.
Ricoprire la torta con cioccolato sciolto (a bagnomaria) e decorare con ciuffetti di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pan di spagna
- liquore al caffè
- crema zabaglione al caffè
- cioccolato sciolto
- per decorare:
- alcuni ciuffi di panna

Ricette simili

- Gelato Moka
- Torta Al Caffè (4)
- Coppe Brazil
- Dolcetti Al Caffè
- Spuma Dolce-amara

Torta Allo Zenzero

Dolce a base di zenzero

Ricetta

Mescolare assieme 400 g di farina, 200 g di zucchero e un pizzico di sale. Incorporarvi 200 g di burro fuso, 1 uovo sbattuto e, alla fine, 100 g di zenzero candito tagliato a dadini.
Sistemare la pasta in una teglia unta, livellarla e lucidarla con uovo sbattuto.
Incidere poi la superficie con una serie di leggeri tagli a grata con l'aiuto di un coltello.
Cuocere la torta per 40 minuti in forno già caldo a 150 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di farina
- 200g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 200g di burro
- 1 uovo sbattuto
- 100g di zenzero candito tagliato a dadini

Varianti

- Torta Allo Zenzero (2)

Ricette simili

- Bavarese Variegata
- Pan Di Zenzero All'arancia
- Pastiera (5)
- Cheese Cake Allo Zenzero
- Torta Zenzerina D'epoca Medievale

Torta Allo Zenzero (2)

Dolce a base di zenzero

Ricetta

Sbucciate le pere, le mele e le arance, pelate queste ultime al vivo e tagliate tutto a dadini.
Cospargete la frutta con metà dello zucchero e lasciatela riposare al fresco.
Frullate insieme la panna, le uova, lo zucchero rimasto e lo zenzero: poi incorporate al composto la farina setacciata con il lievito e impastate con cura.
Versate metà della pasta in una tortiera imburrata e distribuitevi sopra la frutta a pezzetti.
Chiudete la torta con la pasta rimasta e cuocetela in forno a 180 gradi per mezz'ora.
Servite la torta fredda, cosparsa in superficie di zucchero a velo.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 150g di zucchero
- 100g di panna fresca
- 80g di burro
- 2 pere
- 2 mele
- 2 arance
- 3 uova
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo

Varianti

- Torta Allo Zenzero

Ricette simili

- Torta Di Mele E Cioccolato (2)
- Cuore Al Marzapane
- Palline Al Sesamo
- Pain D'épices
- Tortelli Di Carnevale Alla Milanese

Torta Andalusa

Dolce a base di mele

Ricetta

Mescolare in una insalatiera il rosso di uovo, lo zucchero, la farina e il burro.
Lavorare a mano la pasta fino a che assuma un aspetto sabbioso.
Aggiungere l'acqua e la buccia di arancia grattugiata, rendere la pasta omogenea e lasciarla riposare. Nel frattempo far cuocere le mele con lo zucchero fino ad ottenere un insieme compatto.
Stendere la pasta in una teglia e mettere al forno per 10 minuti circa. A questo punto aggiungere la frutta cotta sulla pasta e rimettere al forno per 10/15 minuti, fino a che la pasta e la frutta siano dorate.
Lasciare intiepidire, sbucciare le arance, tagliare in sottili dischetti e disporle sulla torta. Far bollire per qualche minuto la marmellata di albicocche con il succo di limone e l'acqua; quindi versare sulla torta.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 1 tuorlo d'uovo
- 60g di zucchero
- 125g di burro
- 2 cucchiai di acqua
- 1 cucchiaino di arancia grattugiata
- per la frutta cotta:
- 500g di mele
- 75g di zucchero
- per la guarnizione:
- 2 arance
- 3 cucchiai di albicocche
- 1/2 di limone

Ricette simili

- Aranciotto Al Vapore
- Fiocchetti Alle Mandorle
- Crostata Alle Noci
- Treccia Alle Nocciole
- Crostata Di Albicocche Alle Mandorle

Torta Arabica

Dolce a base di caffè

Ricetta

Lavoro il burro, unisco lo zucchero, poi le uova, il cioccolato, la farina, il caffè ed il liquore al caffè. Ottenuto un impasto omogeneo, in forno per 35 minuti circa, poi servire tiepido o freddo, spolverizzando con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di burro
- 100g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 100g di cioccolato fondente grattugiato
- 250g di farina
- 1 tazzina di caffè ristretto forte
- 1 bicchierino di liquore al caffè

Ricette simili

- Budino Di Caffè
- Dolce Suerte
- Spuma Dolce-amara
- Gelato Moka
- Coppe Al Caffè

Torta Arancione

Dolce a base di carote

Ricetta

Pulite e tritare le carote, montate a neve gli albumi, sbattete i tuorli con lo zucchero.
Amalgamate tutti gli ingredienti in una terrina, aggiungendo il succo d'arancia a poco a poco.
Versate in una teglia unta e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 1 ora. Intanto caramellate la scorza d'arancia tagliata a listarelle sottili con un cucchiaio di zucchero e poca acqua.
Decorate la torta con l'arancia caramellata e servite tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carote
- 150g di mandorle tritate
- 150g di noci tritate
- 250g di zucchero
- 2 uova
- 1 arancia (succo)
- 1 arancia (scorza)
- 1 cucchiaio di zucchero per il caramello
- 2 cucchiai di farina
- 1 bustina di lievito
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Dolcetti Di Natale
- Torta Di Carote (8)
- Torta Di Carote Agli Agrumi
- Torta Marrone
- Christstollen

Torta Belga

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Riducete il cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria, mescolando delicatamente.
Togliete dal fuoco e unite il burro a pezzetti, mescolando per farlo sciogliere e amalgamare al cioccolato.
Unite lo zucchero, i tuorli delle uova, uno alla volta, e quindi la farina, sempre mescolando con una spatola.
Incorporate gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l'alto.
Ungete uno stampo, versate il composto e mettete in forno caldo a 180 gradi. Per verificare la cottura inserire uno stuzzicadenti.
Servire tagliata a quadretti.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 180g di zucchero
- 180g di cioccolato fondente
- 180g di burro
- 3 cucchiai di farina
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Sacher Torte (2)
- Torta Sacher (2)
- Torta Sacher
- Sacher Torte

Torta Bianca

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Lavorare il burro (non fuso) con lo zucchero finché non si ottiene una crema.
Aggiungere pian piano la farina, la fecola, il limone grattugiato, sempre mescolando si otterrà una pasta ben soda.
Aggiungere per ultimo gli albumi montati a neve e le mandorle pestate.
Aggiungere un goccio di latte e mescolare il tutto bene.
Ungere uno stampo e cuocere come al solito per 50 minuti nel forno a 180 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 60g di fecola
- 60g di farina
- 6 albumi d'uovo
- 250g di zucchero
- 120g di burro
- 60g di mandorle
- 1 limone
- latte
- cioccolato

Varianti

- Torta Bianca (2)

Ricette simili

- Bohmische Kolatschen
- Splendida Torta Maria
- Buche De Noel
- Mele Deliziose
- Torta Casalinga Di Zucca

Torta Bianca (2)

Dolce a base di burro

Ricetta

Lavorare a lungo il burro con lo zucchero fino ad ottenere una spuma morbida.
Aggiungere la vaniglina e il lievito e, lentamente, incorporare gli albumi montati a neve. Far cadere a pioggia la farina e la fecola e diluire poco alla volta con il latte fino ad ottenere un impasto morbido.
Imburrare uno stampo a bordi alti e versarvi il composto.
Cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di burro (più quello per imburrare)
- 200g di zucchero
- 200g di farina
- 75g di fecola
- 3 albumi d'uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 bicchiere di latte

Varianti

- Torta Bianca

Ricette simili

- Torta Di Pere (2)
- Torta Chiarina
- Biscotti Al Cioccolato
- Torta Velluto Bianco
- Bohmische Kolatschen

Torta Bicolore

Dolce a base di uova

Ricetta

In una terrina lavorate il burro con la metà dello zucchero mentre in un'altra lavorate i tuorli con la restante parte.
Sbattete separatamente i due composti fino a che saranno gonfi e spumosi e poi uniteli. A parte montate gli albumi ed unite anche questi al composto ed infine aggiungete, a pioggia, la farina ed il lievito insieme e poi il liquore.
Lavorate ancora e poi dividete l'impasto in due parti, l'una maggiore dell'altra.
Mescolate il cacao con tre cucchiai di zucchero ed unitelo alla parte più scarsa, facendolo incorporare delicatamente.
Imburrate ed infarinate una tortiera, versatevi il composto bianco e poi a cucchiaiate aggiungete quello al cacao, livellate e fate una leggera mescolata col cucchiaio in modo da mischiare leggermente i due colori.
Infornate a 180 gradi per 40-50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di zucchero
- 200g di burro
- 250g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaio di rum
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 1 bustina di lievito

Varianti

- Torta Bicolore Al Rum

Ricette simili

- Torta Di Noci (2)
- Minicake Alla Nutella
- Torta Di Nocciole Piemontese
- Torta Alla Crema Al Burro
- Torta Agli Amaretti

Torta Bicolore Al Rum

Dolce a base di rum

Ricetta

Lavorate il burro con lo zucchero finché sarà una soffice crema, aggiungete le uova una alla volta poi la farina e la maizena, setacciate il lievito.
Dividete l'impasto in due parti e a una unite il cacao, il rum e qualche cucchiaio di zucchero, lavorandolo bene.
Foderate di carta da forno una tortiera e versate una cucchiaiata di impasto giallo e una marrone, continuate alternandole.
Cospargete la superficie della torta con 2 cucchiaiate di zucchero, fate cuocere in forno moderato a 170 gradi per circa un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 6 uova
- 250g di farina
- 150g di maizena
- 2 cucchiaini di lievito
- 1/2 bicchiere di rum
- 75g di cacao

Ricette simili

- Torta Cacao E Cocco
- Ciambella Allo Yogurth (2)
- Torta Di Frutta Mista
- Torta Di Cacao E Mandorle
- Torta Alla Crema Al Burro

Torta 'bonissima'

Dolce a base di noci

Ricetta

Per la pasta frolla, mettete sulla spianatoia la farina con il burro, morbido e a pezzetti.
Impastate brevemente con le mani, rifate la fontana,al centro ponete un pizzico di sale, lo zucchero, 5 tuorli e una grattatina di buccia di limone.
Impastate rapidamente, coprite la pasta con la pellicola trasparente e lasciatela riposare per almeno 30 minuti. Stendetela sulla spianatoia leggermente infarinata allo spessore di circa mezzo centimetro. Dividetela in due e rivestite con una metà uno stampo per crostate a bordo scanalato, bene imburrato.
Scottate in acqua bollente i gherigli, sbucciateli e tritateli. In una ciotola, mescolateli col miele ed il rum.
Versate il composto sulla base del dolce, stendetelo, coprite con la restante pasta, tagliando l'eccesso e sigillando lungo il bordo.
Pennellate la superficie con un tuorlo, cuocete nel forno a 180 gradi per circa 40 minuti.
Servite la torta fredda. Un tempo si copriva di cioccolato fondente o di glassa bianca di zucchero.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta frolla:
- 500g di farina
- 250g di burro
- 250g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 300g di gherigli di noci
- 250g di miele
- 1/2 bicchierino di rum
- per lo stampo e la spianatoia:
- burro
- farina

Ricette simili

- Crostata Alle Noci
- Tarte Tatin Alle Pere
- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Crostata Di Ricotta Alla Frutta Secca
- Crostata Al Limone E Pinoli

Torta Brisée Di Mele

Dolce a base di mele renette

Ricetta

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a spicchi.
Imburrare abbondantemente una tortiera e spolverizzarla con parte dello zucchero. Disporre le mele nella tortiera, spolverizzarle con lo zucchero rimasto e distribuirvi sopra il burro fuso.
Coprire accuratamente con la pasta e infornare a 220 gradi per circa 30-40 minuti. Far raffreddare la torta prima di sformarla, capovolta, in modo che le mele siano in superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di mele renette
- 300g di pasta brisée già pronta
- 80g di zucchero
- 80g di burro fuso

Ricette simili

- Mele Infagottate
- Tarte Tatin (5)
- Torta Di Mele In Sfoglia
- Torta Di Mele E Pere
- Crostata Di Mele (4)

Torta Buona

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Mescolare la farina con lo zucchero, unire 160 g di burro, l'olio, le uova sbattute ed il lievito. **Amalgamare** bene e dividere il composto in 2 recipienti. Ad una parte aggiungere il cioccolato grattugiato. Disporre i 2 composti, a strati alternati, in una tortiera imburrata e infarinata.
Cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 60 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina
- 300g di zucchero
- 180g di burro
- 6 uova
- 1/2 tazzina di olio d'oliva
- 1 bustina di lievito
- 150g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Sacher Torte (5)
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Ceppo Di Natale

Torta Cacao E Cocco

Dolce a base di cacao

Ricetta

Sbattete i tuorli con lo zucchero finché saranno giallini, aggiungete il cacao e lavorate bene.
Fate bollire per 5 minuti il cocco nel latte e lasciate intiepidire.
Unite al cacao il burro fuso, la farina, la maizena e il cocco con il latte.
Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Battete a neve gli albumi e uniteli all'impasto mescolando delicatamente.
Foderate una tortiera di 22 cm. di diametro, con carta da forno, versate l'impasto e fate cuocere in forno caldo a 220 gradi per 45 minuti.
Sformate il dolce su un piatto e decorate con zucchero a velo.

Ingredienti per 4 persone

- 70g di cacao
- 75g di cocco
- 20 cl di latte
- 100g di burro
- 3 uova
- 6 cucchiai di farina bianca
- 3 cucchiai di maizena
- 100g di zucchero
- per decorare:
- zucchero a velo

Ricette simili

- Meringa Al Cocco
- Dolce Di Cioccolata (2)
- Crepe Al Cioccolato
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole
- Torta Al Cocco E Ananas

Torta Cappuccetto Rosso

Dolce a base di fragoline

Ricetta

Fate sciogliere il burro e amalgamatevi la farina con un pizzico di zucchero.
Rimestate i due ingredienti, fino a ottenere una pastella omogenea; quindi, colatevi a filo il latte e stemperatela.
Aggiungete al liquido la vaniglina e un pizzico di sale; indi ponetelo sul fuoco, in modo che possa addensarsi, raggiungendo l'ebollizione. Fatelo sobbollire per qualche istante; poi, spento il fuoco, lasciatelo raffreddare. Quando il composto sarà freddo, incorporatevi i tuorli, uno alla volta; poi mescolatevi le fragole setacciate e amalgamatevi gli albumi a neve, battendo il preparato dal basso verso l'alto.
Versate la crema in una teglia imburrata, cosparsa di zucchero a velo, e passatela in forno preriscaldato a 200 gradi, per 25-30 minuti. Durante la cottura, non aprite lo sportello del forno. A cottura ultimata, lasciate raffreddare la torta nel forno spento. Alla fine, capovolgetela su un piatto circolare, copritela di panna montata (ben fredda) e di fragoline, tra cui farà spicco qualche candelina in occasione di feste di compleanno.

Ingredienti per 8 persone

- 100 cl di latte
- 100g di burro
- 200g di farina
- 400g di zucchero semolato
- 300g di fragoline di bosco
- 8 uova
- 1 bustina di vaniglina
- 1 flacone di panna spray
- sale

Ricette simili

- Torta Soffice Al Cioccolato
- Sorbetto Di Fragoline
- Semifreddo Pompadour
- Ananas Moulin Rouge
- Crema Frangipane

Torta Cappuccina

Dolce a base di spinaci

Ricetta

Preparare un impasto con farina, olio, acqua, un pizzico di sale e pepe.
Impastare bene fino ad ottenere un impasto soffice.
Dividere la pasta in 5 pezzi. Coprirli con un panno umido e poi con uno asciutto.
Lasciare l'impasto riposare.
Portare il forno a 180 gradi.
Dividere le foglie dai gambi.
Lavare le foglie e cuocerle in acqua salata fino a rendere morbide. Strizzarle e farle saltare in padella con la cipolla e il burro.
Togliere la padella dal fuoco e lasciar raffreddare la salsa.
Aggiungere la ricotta, la maggiorana, le uova, sale e pepe.
Preparare uno stampo con un velo d'olio e spolverarlo con un pizzico di farina.
Prendere un pezzo di impasto e stenderlo a sfoglia. Metterlo sul velo d'olio, ungerlo sulla parte superiore con olio, versarci sopra un quarto di ripieno e spolverarlo con un pizzico di Parmigiano.
Stendere un altro pezzo di impasto più piccolo del primo. Posizionarlo sopra il ripieno, ungerlo, versarci sopra un quarto di ripieno e spolverarlo con il Parmigiano.
Continuare così fino ad usare tutti i pezzi d'impasto. Il disco che copre il tutto deve essere della stessa misura del primo.
Pressare tutti i dischi insieme e chiudere il bordo con la parte che avanza dal primo disco.
Ungere la parte superiore della torta e cuocere in forno per circa un'ora. Vino: Cinqueterre (Liguria), 1-2 anni, o Gavi dei Gavi (Piemonte), 2-4 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 1/2 tazza di olio d'oliva
- acqua
- sale
- pepe
- per il ripieno:
- 9 tazze di verdure (spinaci o bieta o insalata cicoria)
- 1/2 di cipolla tagliata
- 30g di ricotta
- 6 pizzichi di maggiorana fresca
- 3 uova
- 200g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sfogliatelle Frolle
- Cannoli Alla Siciliana (2)
- Pastiera (2)
- Fiadoni
- Pastiera

Torta Caprese

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Tritare le nocciole.
Sciogliere in un padellino il cioccolato con il latte e la margarina.
Sbattere le uova con lo zucchero.
Aggiungere la farina, il lievito e il rum.
Unire tutto il preparato e versarlo in una teglia imburrata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di nocciole
- 200g di cioccolato fondente
- 200g di margarina o burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 bustina di lievito
- 100 cl di latte
- 4 uova
- 200g di zucchero
- 2 cucchiai di rum

Varianti

- Torta Caprese (2)

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Al Cioccolato (4)
- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Ceppo Di Natale
- Torta Tenerina

Torta Caprese (2)

Dolce a base di mandorle

Ricetta

Alla cioccolata fusa unire le mandorle tritate e la vaniglina.
Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungervi il liquore ed unire alle mandorle.
Montare gli albumi a neve ed unire il tutto con il burro sciolto a bagno maria. L'impasto non deve risultare troppo molle: nel caso aggiungere del biscotto sbriciolato.
Versare in un contenitore da 30 cm imburrato ed infarinato e cuocere 1 ora a calore medio (170 gradi).
Decorare con lo zucchero a velo.

Ingredienti per 8 persone

- 400g di mandorle sgusciate
- 250g di zucchero
- 250g di cioccolato fondente
- 250g di burro
- 6 uova
- 1 bicchierino di liquore strega
- zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglina

Varianti

- Torta Caprese

Ricette simili

- Tartufi Alle Nocciole
- Bacetti Di Nina
- Splendida Torta Maria
- Trancio Al Cioccolato
- Sorpresa Di Cioccolato E Fragole

Torta Casalinga Di Zucca

Dolce a base di zucca

Ricetta

Riducete a dadini la zucca, fatela cuocere in 20 g di burro, togliendola leggermente al dente, cioè dopo 10 minuti circa; lasciatela raffreddare poi passatela al mixer.
Passate lungamente al mixer le mandorle insieme con una cucchiaiata di zucchero (preso dal quantitativo totale), in modo da ottenere una polvere finissima.
Sciogliete, senza farlo friggere, 70 g di burro. Con lo sbattitore elettrico, montate i tuorli con lo zucchero rimasto, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungetevi, mescolando con un cucchiaio di legno, la polvere di mandorle, gli amaretti sbriciolati, il burro fuso e, facendole cadere a pioggia da un setaccino, la farina, la fecola e 3/4 di bustina di lievito. Infine, incorporate il passato di zucca e gli albumi precedentemente montati in neve ben soda con un pizzichino di sale.
Imburrate uno stampo rotondo a bordi scanalati, di 24 centimetri di diametro, spolverizzatelo con un poco di semolino, riempitelo fino a tre quarti con l'impasto preparato e passatelo in forno a 190 gradi per 50 minuti circa. Trascorso il tempo indicato, prima di sfornare la torta provatene la cottura infilando uno stecchino nel centro: se uscirà asciutto, il dolce sarà cotto a puntino. Sformatelo su una gratella da pasticciere, lasciatelo raffreddare, poi trasferitelo in un piatto da portata e cospargetelo di zucchero a velo formando, se volete, delle decorazioni.

Ingredienti per 8 persone

- 350g di zucca decorticata e privata dei semi
- 175g di zucchero
- 150g di mandorle pelate
- 80g di farina
- 100g di burro
- 35g di fecola di patate
- 6 tuorli d'uovo
- 2 albumi d'uovo
- 2 biscotti amaretti
- semolino
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Ricette simili

- Biscotti Di Zucca
- Torta All'amaretto
- Strudel D'uva
- Frangipane
- Splendida Torta Maria

Torta Castagnutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

Tritate il cioccolato fondente e fatelo fondere a bagnomaria.
Separate gli albumi dai tuorli.
Incorporate al cioccolato fuso il burro, togliete dal fuoco, unite la Nutella, i tuorli, la farina e infine i marrons glacés tritati, amalgamando insieme tutti gli ingredienti.
Montate gli albumi a neve con lo zucchero e incorporateli al composto.
Trasferite il tutto in una tortiera ricoperta di carta da forno e cuocete in forno caldo a 150 gradi per un'oretta.
Sformate e cospargete di cacao.
Servite la torta fredda.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di cioccolato fondente
- 250g di marrons glacés
- 200g di nutella
- 125g di burro
- 4 uova
- 50g di zucchero
- 50g di farina
- 1 cucchiaio di cacao amaro

Ricette simili

- Torta Di Nocciole, Cioccolato E Marroni
- Delizia Al Cioccolato (2)
- Semifreddo Di Marrons Glacés
- Piccoli Tartufi Alla Nutella Ricoperti Di Nocciole
- Tartufo Al Caffè

Torta Chambarde

Dolce a base di crema

Ricetta

Tagliate i pan di Spagna a dischi ed irrorateli uniformemente con del rum o altro liquore di vostra scelta, per ammorbidire la pasta.
Preparate la crema pasticciera mescolando in una casseruola con una piccola frusta i tuorli con lo zucchero finché diventano spumosi poi aggiungete la farina setacciata; versate poi il latte freddo a filo sempre mescolando, mettete sul fuoco la casseruola e, mescolando in continuazione, portate a bollore, lasciate sobbollire per pochi secondi, poi versate la crema in una scodella e lasciatela raffreddare, mescolando di tanto in tanto per far sì che la superficie non s'indurisca.
Adagiate su un piatto per dolci un disco di pan di Spagna, spalmate la superficie con della crema pasticciera, sovrapponete un secondo disco, spalmatelo anch'esso e così fino ad esaurimento del pan di Spagna (tralasciate di spalmare di crema pasticciera l'ultimo disco).
Fate fondere in un pentolino il cioccolato con il burro a fuoco bassissimo (meglio ancora se a bagnomaria). Quando il cioccolato sarà completamente sciolto, aggiungetevi le mandorle a lamelle mescolate e spalmate tutta la torta aiutandovi con una spatola.
Lasciate raffreddare completamente e conservate la torta fino al momento di servire al fresco.

Ingredienti per 8 persone

- 3 pan di spagna (diametro di 26/28 cm)
- 150g di mandorle a lamelle
- rum o altro liquore a scelta
- per la crema pasticciera:
- 100g di zucchero
- 4 uova
- 50g di farina
- 50 cl di latte
- per la copertura al cioccolato:
- 50g di burro
- 300g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Ceppo Di Natale
- Zuppa Inglese (8)
- Tronco Di Natale
- Millestrati Al Cioccolato
- Torta Hunyadi

Torta Chiarina

Dolce a base di uova

Ricetta

Montare gli albumi a neve ferma, incorporare lo zucchero, la vaniglina, la fecola e la farina, sempre mescolando dal basso verso l'alto.
Unire il burro fuso.
Versare in uno stampo spolverizzato con un velo di zucchero e cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 albumi d'uovo
- 70g di farina
- 80g di fecola di patate
- 100g di burro
- 250g di zucchero
- 1 bustina di vaniglina
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Torta Di Pere (2)
- Torta Bianca (2)
- Biscotti Di Zucca
- Torta Casalinga Di Zucca
- Dolce Di Panna

Torta Classica Al Cioccolato

Dolce a base di cioccolato fondente

Ricetta

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria, cominciando a mescolare quando inizierà a fondersi e mescolando ripetutamente fino a fusione completata. Levatelo dal fuoco e unitevi 75 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente.
Mescolate fino a che non si sarà sciolto.
Aggiungete lo zucchero.
Unite i soli tuorli delle uova, uno alla volta.
Incorporate il rum.
Setacciate 100 g di farina e il lievito e incorporateli al composto di uova e cioccolato.
Mescolate bene.
Montate a neve gli albumi e uniteli alla preparazione.
Imburrate e infarinate uno stampo di cm 26 di diametro: versatevi l'impasto e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 50 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cioccolato fondente
- 120g di farina
- 150g di zucchero
- 6 uova
- 90g di burro
- 1 bustina di lievito
- 3 cucchiai di rum
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Millestrati Al Cioccolato
- Piccoli Cake Allo Zenzero Con Salse Dolci
- Sacher Torte (5)
- Crostata Di Farina Di Castagne Alla Ricotta
- Ceppo Di Natale

Torta Con Bignè Alla Nutella

Dolce a base di nutella

Ricetta

In una casseruola fate sciogliere completamente il burro nell'acqua con un pizzico di sale, portando il tutto quasi ad ebollizione senza però far bollire il liquido.
Gettate la farina nell'acqua e burro e mescolate con un cucchiaio dì legno fino ad ottenere un impasto uniforme e privo di grumi e finché quest'ultimo non si stacchi dai bordi della casseruola producendo un lieve sfrigolio.
Rovesciate il composto su una spianatoia e allargatelo con il dorso di un cucchiaio per farlo intiepidire.
Rimettete il composto tiepido in una ciotola, aggiungete le uova, una alla volta, mettendo quello successivo solo quando il precedente sia del tutto assorbito.
Mescolate ancora finché la pasta non abbia aggiunto la consistenza di una crema densa che si possa spremere.
Mettete in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia la pasta ottenuta: fate scivolare parte di essa in una spirale su una placca da forno imburrata e deponete la rimanente a zig-zag formando nove bignè.
Infornate a 180 gradi per 15-20 minuti.
Fate raffreddare i bignè, farcite con la Nutella e nel frattempo caramellate in una casseruola alcune cucchiaiate di zucchero bagnato con qualche goccia di acqua: quando lo zucchero sarà imbrunito, immergetevi uno ad uno i bignè tenendoli con le dita.
Farcite la parte centrale a spirale, parte con la Nutella e parte con crema pasticciera, e decoratela tutt'intorno con i bignè farciti e caramellati, intervallandoli con ciuffetti di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di acqua
- 250g di farina
- 250g di burro
- 6 uova
- sale
- 1 barattolo di nutella
- zucchero

Ricette simili

- Ravioli Ripieni Di Nutella
- Torta Sacher Alla Nutella
- Vol-au-vent Alla Nutella
- Mezzelune Ripiene Di Nutella
- Crostata Di Nutella E Banane

Torta Con Crema Al Caffè

Dolce a base di caffè

Ricetta

Montate in una terrina gli albumi con lo zucchero procedendo come indicato nella ricetta della "Meringa svizzera"; in ultimo incorporatevi la fecola di patate e lo zucchero a velo, mescolando delicatamente.
Mettete il composto ottenuto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (n. 8 o 9), formate su un foglio di carta da forno 4 dischi di 26 cm di diametro e fateli asciugare nel forno caldo, quindi togliete la carta.
Preparate la crema al burro: ponete in una terrina il burro, ammorbidito e a pezzetti, e lavoratelo a crema servendovi di un cucchiaio di legno, quindi incorporatevi, poca alla volta, la meringa italiana ben fredda. In ultimo unite il caffè, mescolando bene in modo da amalgamarlo perfettamente.
Ponete un disco di meringa su un piatto di portata, spalmatelo con 1/4 scarso di crema al caffè, copritelo con un altro disco e spalmate anch'esso con la crema.
Procedete allo stesso modo con il terzo disco, quindi appoggiatevi sopra l'ultimo e usate metà della crema rimasta per rivestire tutta la superficie della torta.
Fate raffreddare il dolce in frigorifero, poi rivestitelo con un secondo strato di crema e cospargetelo completamente con le mandorle tritate.
Mettete la crema rimasta in una tasca di tela con bocchetta liscia n. 5, formate sulla superficie del dolce 14 rosette e appoggiate su ciascuna di esse 1 chicco di caffè.

Ingredienti per 14 persone

- 50g di mandorle tostate e tritate
- 14 chicchi di caffè
- per la pasta:
- 8 albumi d'uovo
- 250g di zucchero
- 200g di zucchero a velo
- 30g di fecola di patate
- per la crema:
- 300g di burro
- 400g di meringa italiana
- 8 cl di caffè forte

Ricette simili

- Torta Alle Nocciole
- Corona Di Francoforte
- Torta Hunyadi
- Buche De Noel
- Crostata Meringata Al Limone

Torta Con Formaggio Fresco

Dolce a base di formaggio

Ricetta

Dividete la pasta in tre pezzi uguali e ricavate da questi tre dischi di 26 cm di diametro.
Rivestite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena, adagiatevi sopra i dischi di sfoglia, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e fateli riposare per un quarto d'ora, dopodichè cuoceteli ne forno (200 gradi) per 12-15 minuti.
Ponete il formaggio fresco in una terrina e lavoratelo con una frusta o con lo sbattitore elettrico fino a renderlo cremoso e gonfio, quindi incorporatevi la panna, montata non troppo soda, insaporitelo con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di limone, infine distribuitelo in parti uguali in tr terrine.
Mescolate ad una parte di crema la brunoise di peperone rosso, la cipolla tritata e la paprica dolce, ad una la brunoise di peperone verde, le erbe miste tritate, le olive, i capperi e l'aglio e lasciate la terza bianca.
Appoggiate un disco di pasta sfoglia su un piatto di portata o su una griglia e stendetevi sopra la crema al peperone rosso.
Coprite con il secondo disco di pasta e spalmatelo con la crema al peperone verde, sulla quale metterete l'ultimo disco di sfoglia.
Rivestite tutta la torta con un sottile strato di crema bianca, quindi mettete quella restante in una tasca d tela con bocchetta a stella n. 7 e usatela per guarnire il piatto.
Cospargete il bordo e il centro della torta con le mandorle a scagliette, quindi completate il decoro con i peperoncini rossi, le foglioline di prezzemolo riccio, le olive farcite tagliate a rondelle e "fiori" di carota.

Ingredienti per 16 persone

- 300g di pasta sfoglia
- 750g di formaggio fresco
- 10 cl di panna
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 100g di brunoise di peperone rosso
- 50g di brunoise di peperone verde
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 cucchiaio di erbe miste tritate
- 5 olive verdi
- 2 cucchiaini di capperi tritati
- 1/2 spicchio di aglio
- per guarnire:
- 50g di scagliette di mandorle
- alcune di olive farcite
- 1 carota lessata
- 1 mazzetto di prezzemolo riccio
- alcuni di peperoncini rossi sott'olio

Ricette simili

- Baklavas
- Torta Di Frutta Secca
- Tortino Di Pasta Sfoglia
- Torta Al Marzapane
- Presnitz

Torta Con L'uvetta

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Unire lo zucchero, il burro sciolto, le uova, la farina e amalgamare fino a farlo diventare un impasto omogeneo, quindi, unire il lievito e l'uvetta.
Cuocere in forno a 180 gradi per 40'.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di burro
- 150g di zucchero
- 3 uova intere
- 2 tuorli d'uovo
- 140g di farina
- 100g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di lievito

Ricette simili

- Plumcake (2)
- Gugelhupf
- Budino Di Riso Toscano
- Plumcake Alla Nutella
- Torta Di Ricotta (2)

Torta Con Le Mele

Dolce a base di mele

Ricetta

Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. In una terrina lavorate a lungo le uova con lo zucchero fino a renderle bianche e spumose. Soltanto a questo punto incorporatevi il burro ammorbidito sbattendo energicamente perché si sciolga completamente.
Aggiungete al composto la farina e il lievito setacciati e, infine, le mele sbucciate e tagliate a pezzett piuttosto regolari.
Mescolate con cura per amalgamare gli ingredienti.
Imburrate e infarinate uno stampo eliminando la farina in eccesso, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30-40 minuti.
Ritirate, lasciate intiepidire e sformate. Questa torta di mele può essere servita subito calda oppure lasciata raffreddare e completata con una crema. Vini di accompagnamento: Loazzolo DOC, Trentino Vi Santo DOC, Cinque Terre Sciacchetrà DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 150g di zucchero
- 80g di burro
- 3 uova
- 3 mele
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Dolce Di Mele (4)
- Castagnole Con Salsa Di Mele
- Torta Di Mele Alla Cannella
- Torta Rossini
- Torta Di Mele

Torta Con Susine E Granelli

Dolce a base di susine

Ricetta

Preparate la pasta: setacciate la farina in una capace terrina, fate un incavo al centro e mettetevi il lievito. Scioglietelo con il latte tiepido e impastatelo con un po' di farina, quindi coprite la terrina con un canovaccio e lasciate riposare il panetto per un quarto d'ora circa.
Fate fondere il burro in una casseruola, mescolatevi lo zucchero, le uova, la scorza di limone grattugiata e il sale e incorporate il composto ottenuto al panetto lievitato e al resto della farina.
Lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta liscia, omogenea e piuttosto morbida. Quando la pasta comincia a formare delle bolle smettete di lavorarla, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo caldo fino a quando sarà raddoppiata di volume. A questo punto, stendete la pasta in una teglia rettangolare di 43 x 33 cm, imburrata e infarinata, e bucherellatela con i rebbi di una forchetta.
Lavate le susine, privatele del nocciolo e tagliatele in quarti, quindi disponetele sulla pasta in modo regolare.
Impastate velocemente in una terrina la farina, lo zucchero e il burro, sbriciolate il composto ottenuto e distribuitelo sulla frutta.
Lasciate lievitare la torta per 10-15 minuti, dopodichè cuocetela nel forno preriscaldato (200 gradi per 30-35 minuti. Durante la cottura controllate spesso il fondo della torta, per evitare che scurisca troppo. --- CONSIGLI. Questo dolce può essere preparato in numerose varianti, che si differenziano per il tipo di pasta usato (pasta frolla o pasta lievitata) e per l'eventuale farcitura, che può essere costituita da crema pasticciera o ricotta ed eventualmente completata con frutta secca tritata. L'unico ingrediente fisso è la frutta, ossia le susine, che devono essere ben mature ma ancora ben sode, in modo che non si spappolino con la cottura.

Ingredienti per 12 persone

- 1500g di susine
- burro per la teglia
- farina per la teglia
- per la pasta lievitata:
- 300g di farina
- 20g di lievito di birra
- 12 cl di latte
- 30g di burro
- 30g di zucchero
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 1/4 cucchiaino di sale
- 2 uova
- per i granelli:
- 350g di farina
- 200g di burro
- 200g di zucchero

Ricette simili

- Torta Di Albicocche Con Granelli
- Torta Di Ciliegie Con Granelli
- Gugelhupf
- Torta Sabbiosa
- Torta Alla Mazzarino

Torta Con Uvette

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Con il burro fuso ungete una pentola a vapore per pudding della capacità di un litro.
Setacciate la farina in un grande recipiente, poi aggiungete il grasso, la frutta, lo zucchero, le spezie e i bicarbonato e mescolate bene.
Fate un buco nel centro del composto e versatevi il latte (con aggiunta di limone) e l'uovo.
Amalgamate bene gli ingredienti senza lavorare a lungo l'impasto. Con un cucchiaio mettete il composto nella pentola a vapore e livellatene la superficie.
Coprite con un foglio di alluminio unto di burro e con un coperchio, e adagiate la pentola in un'altra pentola più grande.
Versate nella pentola grande una quantità di acqua bollente tale da sfiorare 2/3 della pentola a vapore e coprite.
Lasciate cuocere a fuoco basso per 2 ore e 30 minuti, aggiungendo acqua per mantenere il livello, se necessario.
Estraete il dolce dalla pentola e adagiatelo su un piatto da portata.
Servite caldo o freddo con crema pasticciera o panna montata.

Ingredienti per 6 persone

- 3 tazze di farina
- 3 cucchiaini di lievito
- 1 tazza di grasso animale
- 1 tazza di uvetta sultanina
- 1/2 tazza di uvette tritate
- 3/4 tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 uovo sbattuto
- 2 tazze di latte con aggiunta di limone

Ricette simili

- Clootie Dumpling
- Christmas Pudding
- Biscotti Con Gocce Di Cioccolato
- Cake Alle Carote
- Dolce Di Pane (3)

Torta Corcovado

Dolce a base di burro

Ricetta

Lavorate la farina con il sale, il lievito, 3 uova intere, 3 tuorli, lo zucchero semolato, la scorza grattugiata del limone e 300 g di burro ammorbidito e a pezzetti.
Raccogliete l'impasto a palla e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo dividetelo in cinque parti, una leggermente più grande dell'altra, e stendete ognuna di esse in una sfoglia piuttosto sottile di forma ovale.
Fate cuocere le sfoglie, una alla volta, nel forno, adagiate sulla piastra imburrata, alla temperatura di 220 gradi per 10 minuti.
Ponete il cacao e la fecola di patate in una terrina, unitevi un bicchiere di latte e mescolate fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.
Portate ad ebollizione in una casseruola il resto del latte, incorporatevi il composto al cacao e fate cuocere a calore dolcissimo per 3-4 minuti, dopodichè togliete la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare. In un'altra terrina lavorate a crema il burro rimasto, poi incorporatevi lo zucchero a velo, un cucchiaio di rum e la crema al cacao.
Spalmate le sfoglie ormai fredde con la crema preparata, sovrapponendole man mano in modo da formare una piramide.
Stendete la crema anche sull'ultima sfoglia, poi copritela con la panna montata, fatta uscire da una tasca di tela con bocchetta a stella.
Lasciate riposare il dolce in frigorifero per un'ora prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di farina
- 600g di burro
- 3 uova intere
- 3 tuorli d'uovo
- 50g di fecola di patate
- 250g di zucchero semolato
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di rum
- 50g di cacao amaro
- 50 cl di latte
- 120g di zucchero a velo
- 1 tazza di panna montata

Ricette simili

- Biscuit Al Caffè
- Buchteln Ripieni Di Ricotta
- Semifreddo Al Torrone (2)
- Ciambellone Nero Con Panna Montata
- Torta Di Albicocche Con Granelli

Torta Del Bosco

Dolce a base di frutti di bosco

Ricetta

Fate scongelare la pasta frolla.
Accendete il forno a 180 gradi.
Tirate la pasta ricavandone un disco e posatela in una teglia imburrata e infarinata.
Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno o di alluminio, riempite di fagioli secchi o riso in modo che non si sollevi in cottura e fate cuocere per circa 40 minuti, poi lasciate raffreddare. Nel frattempo preparate la crema. In una terrina montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglina, aggiungete farina e latte, sbattendo il composto con una frusta.
Ponete sul fuoco e portate a ebollizione, mescolando in continuazione. Poi lasciate raffreddare.
Lavate e mondate i frutti di bosco.
Versate la crema sulla crostata, distribuitela in maniera uniforme e e completate con la gelatina.
Decorate con i frutti di bosco e tenete al fresco fino al momento di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di pasta frolla surgelata
- 100g di zucchero
- 50g di farina
- 4 tuorli d'uovo
- 50 cl di latte
- 1 busta di vaniglina
- 1/2 vasetto di gelatina
- 3 vaschette di frutti di bosco misti
- per la tortiera:
- burro
- farina

Ricette simili

- Crostata Con Crema E Fichi
- Torta Di Sfoglia Alla Frutta
- Budino Di Riso (4)
- Rice Pudding
- Crostata Di Pere Agli Amaretti

Torta Delicata Agli Amaretti

Dolce a base di biscotti amaretti

Ricetta

Lavate l'uvetta e mettetela in una tazza, bagnatela con il liquore e lasciatela rinvenire.
Tritate molto finemente le mandorle e pestate gli amaretti riducendoli in polvere, tenetene da parte una decina per la guarnizione.
Imburrate una tortiera di circa 26 centimetri di diametro e spolverizzatela con la farina, scuotetela per far scendere la farina in eccesso.
Mettete il burro ammorbidito in una terrina e con il cucchiaio di legno lavoratelo energicamente fino a ottenere una crema, unite poco alla volta lo zucchero e la vaniglina.
Versate in una tazza le uova e sbattetele leggermente, solo quel che basta per amalgamare i tuorli con gli albumi.
Versate nel burro una cucchiaiata di liquore e incorporatevi poco alla volta la farina a cui avrete mescolato il lievito e la polvere di amaretti.
Unite le uova e amalgamate alla perfezione, unite per ultime le mandorle e l'uvetta scolata.
Versate il composto nella tortiera preparata, livellatelo e sistematevi sopra gli amaretti interi formando una decorazione.
Ungete gli amaretti con del burro perché non si brucino durante la cottura oppure spalmateli con de bianco d'uovo.
Passate nel forno e cuocete per 40 minuti circa a 180 gradi.
Levate la torta dal forno e quando sarà ben dorata, sformatela e appoggiatela sul piatto da portata. Lasciatela riposare per una giornata prima di servirla.

Ingredienti per 6 persone

- 210g di burro
- 200g di farina
- 150g di biscotti amaretti
- 200g di zucchero
- 50g di uvetta sultanina
- 100g di mandorle
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vaniglina
- liquore all'amaretto
- per lo stampo:
- burro
- farina

Ricette simili

- Torta Di Mele E Mandorle
- Crostata Di Pere Agli Amaretti
- Torta Di Mandorle Ed Amaretti
- Palpiton
- Torta All'amaretto

Torta Della Domenica

Dolce a base di nutella

Ricetta

Unite al pangrattato il latte per ottenere un impasto piuttosto solido.
Aggiungete al composto 120 g di zucchero, 1 3 tuorli d'uovo, 50 g di burro, precedentemente fuso, la Nutella, gli amaretti tritati e il lievito.
Mescolate energicamente ed aggiungete gli albumi montati a neve.
Cospargete di burro una tortiera e spolverizzatela con il pangrattato. Versatevi il composto e cospargete la superficie con lo zucchero e i pinoli.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 60 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 1 scodella di pangrattato
- 160g di zucchero
- 3 uova
- 80g di burro
- 100g di biscotti amaretti
- 150g di nutella
- 1 manciata di pinoli
- 1 bustina di lievito

Ricette simili

- Torta Sbriciolata
- Pesche Ripiene Di Amaretti Con Salsa Alla Nutella
- Torta Al Cioccolato
- Torta Di Pesche (3)
- Coppa Deliziosa

Torta Della Foresta Nera

Dolce a base di ciliegie

Ricetta

Sgocciolate bene le ciliegie; mescolate in una casseruola il succo di ciliegie con 40 g di zucchero e la cannella e portate ad ebollizione.
Unite la fecola, fate riprendere il bollore alcune volte, in modo che il liquido si addensi, quindi unite le ciliegie e mescolate delicatamente, usando una frusta, così da non schiacciare i frutti.
Portate ad ebollizione ancora una volta, quindi levate dal fuoco e mettete da parte 16 ciliegie per la guarnizione.
Tagliate il pan di Spagna in tre dischi. In una ciotola montate la panna con lo zucchero rimasto.
Spalmate il primo disco con un sottile strato di panna e mettetevi sopra parte delle ciliegie, ormai fredde, col loro fondo di cottura. Appoggiatevi sopra il secondo disco, inzuppatelo con una miscela ottenuta mescolando il kirsch e lo sciroppo di zucchero, e coprite anch'esso con la panna e le ciliegie.
Terminate con l'ultimo disco inzuppato con la miscela al kirsch.
Rivestite completamente il dolce con la panna montata, mettete quella rimasta in una tasca di tela con bocchetta a stella, formate lungo il bordo della torta 16 rosette e guarnite ciascuna di esse con una ciliegia.
Ponete al centro del dolce i rotolini di cioccolato e cospargeteli con lo zucchero a velo.

Ingredienti per 16 persone

- 460g di ciliegie sciroppate
- 25 cl di succo di ciliegie
- 100g di zucchero
- 1/2 bastoncino di cannella
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 1 pan di spagna al cioccolato (26 cm)
- 75 cl di panna
- 6 cl di kirsch
- 4 cl di sciroppo di zucchero
- rotolini di cioccolato
- zucchero a velo

Varianti

- Torta Della Foresta Nera (2)
- Torta Della Foresta Nera (3)
- Torta Della Foresta Nera (4)

Ricette simili

- Torta Farcita Con Crema Di Ricotta E Ciliegie
- Cupola Gelata Al Pistacchio
- Profiteroles Mandorle E Ciliegie
- Pere In Crema
- Charlotte Con Ricotta

Torta Della Foresta Nera (2)

Dolce a base di cacao

Ricetta

Rompete le uova in una bastardella (recipiente di metallo a semisfera) che poserete su una casseruola di acqua in leggera ebollizione.
Aggiungete lo zucchero e montate le uova finché diventano bianche e spumose. Toglietele dal bagnomaria e lasciatele raffreddare continuando a montarle.
Incorporate delicatamente la farina e il cacao setacciati.
Imburrate 2 stampi di 18 centimetri di diametro e infarinateli.
Dividete l'impasto nei due stampi e cuocete le basi in forno medio per 30-40 minuti. Quando la pasta risulta soda e asciutta sotto le dita toglietela dal forno e sformatela dopo 15 minuti su 2 griglie. Quando le basi sono fredde (potete prepararle il giorno prima), tagliatele a metà orizzontalmente, spennellatele con lo sciroppo di ciliegie e il cherry brandy e lasciatele macerare qualche ora.
Scolate le ciliegie (conservate 15 cl di sciroppo) e snocciolatele.
Montate la panna ben fredda e distribuitene un quarto sul primo disco di pasta.
Distribuite le ciliegie sulla panna facendole affondare leggermente.
Ripetete l'operazione con altri 2 dischi di pasta e coprite con il quarto.
Spalmate un po' di panna rimasta sui lati del dolce, grattugiate il cioccolato e fatelo aderire alle pareti.
Decorate la superficie con uno strato di ciliegie lasciando liberi 2 centimetri di bordo.
Distribuite la panna rimasta sui bordi con una tasca di tela con bocchetta stellata.
Diluite l'amido di mais in un bicchiere di acqua, incorporatela allo sciroppo di ciliegie e scaldate il tutto sul fuoco finché lo sciroppo comincia ad addensarsi. Versatelo sulle ciliegie appena intiepidito.
Tenete in frigorifero almeno un'ora prima di servire la torta.

Ingredienti per 8 persone

- 180g di farina
- 160g di zucchero
- 50g di cacao
- 6 uova
- 8 cucchiai di cherry brandy
- 8 cucchiai di sciroppo di ciliegie
- burro e farina per lo stampo
- per guarnire:
- 500g di ciliegie nere sciroppate
- 60 cl di panna fresca
- 1 cucchiaino di amido di mais
- per decorare:
- 80g di cioccolato amaro

Varianti

- Torta Della Foresta Nera
- Torta Della Foresta Nera (3)
- Torta Della Foresta Nera (4)

Ricette simili

- Dolce Di Ciliegie Alla Panna
- Sorbetto Meringato Di Ciliegie
- Dolce Foresta Nera
- Cuore Al Marzapane
- Torta Di Albicocche E Di Ciliegie

Torta Della Foresta Nera (3)

Dolce a base di nocciole

Ricetta

Imburrate una tortiera del diametro di circa 20-22 cm e dai bordi alti, spolverizzatela di farina,poi capovolgete lo stampo per far cadere la farina eccedente.
Versate in una zuppierina i tuorli con lo zucchero. Con una piccola frusta sbattete energicamente fino ad avere le uova ben soffici.
Unite la cioccolata mischiando poco poi con un mestolo di legno bucato amalgamate molto delicatamente le nocciole e gli albumi montati a neve. Quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente amalgamat versate il composto nella tortiera, livellatene la superficie e ponete in forno già caldo (170-200 gradi) facendo cuocere per circa 40 minuti.
Dividete la foresta nera in due o tre parti.
Ponete sul piatto di portata il disco di base irroratelo con il succo delle ciliegine, il kirsch e qualche pezzetto di ciliegine poi spalmatela con la terza parte (se l'avete divisa in tre parti se no dividete in due di panna precedentemente montata.
Mettete sopra il secondo disco e procedete come prima collocatevi sopra l'ultimo disco e con la restante panna coprite uniformemente la foresta nera. Guarnitela con i fogli di cioccolata e qualche ciliegina intera. Se non la guarnite subito potete conservarla qualche giorno in frigo avvolta in un foglio di carta metallizzata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 200g di zucchero
- 50g di cioccolata grattugiata
- 200g di nocciole macinate
- 4 albumi d'uovo montati a neve
- 30 cl di panna da montare
- kirsch
- 50g di fogli di cioccolata
- alcune di ciliegine sciroppate

Varianti

- Torta Della Foresta Nera
- Torta Della Foresta Nera (2)
- Torta Della Foresta Nera (4)

Ricette simili

- Sacher Torte (3)
- Torta Sacher (3)
- Cheese Cake (5)
- Torrone Di Cioccolata
- Spuma Alla Cioccolata

Torta Della Foresta Nera (4)

Dolce a base di cioccolata

Ricetta

Sbattete energicamente i tuorli con l'acqua e lo zucchero.
Aggiungete la cioccolata in polvere e il cucchiaio di cacao mescolando poco.
Amalgamate la farina setacciata e fatta cadere a pioggia con gli albumi montati a neve molto delicatamente con un mestolo di legno bucato.
Versate il composto nella tortiera e livellatene la superficie e ponete in forno già caldo (170-200 gradi) per circa 30 minuti. Guarnitela con i fogli di cioccolata e qualche ciliegina intera.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di acqua tiepida
- 60g di zucchero
- 40g di cioccolata in polvere
- 1 cucchiaio di cacao
- 40g di farina
- 3 albumi d'uovo montati a neve
- per guarnire:
- 50g di fogli di cioccolata
- alcune di ciliegine sciroppate

Varianti

- Torta Della Foresta Nera
- Torta Della Foresta Nera (2)
- Torta Della Foresta Nera (3)

Ricette simili

- Sacher Torte (3)
- Torta Sacher (3)
- Torta Sacher (4)
- Sacher Torte (4)
- Budino Di Cioccolato E Pane

Torta Della Nonna

Dolce a base di cioccolato

Ricetta

Fondere a bagnomaria il cioccolato con 100 g di burro.
Incorporare 2 cucchiai colmi di farina, lo zucchero, i tuorli e infine gli albumi montati a neve.
Trasferire il composto in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di cioccolato fondente
- burro
- 100g di zucchero
- farina
- 3 uova

Varianti

- Torta Della Nonna (2)
- Torta Della Nonna (3)
- Torta Della Nonna Nani

Ricette simili

- Tartufo Al Caffè
- Sacher Torte (2)
- Torta Sacher (2)
- Torta Sacher
- Sacher Torte

Torta Della Nonna (2)

Dolce a base di pinoli

Ricetta

Si lavorano i tuorli con una piccola frusta, sbattendo bene e incorporando un po' alla volta il burro fuso, lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, e metà del suo succo filtrato. Si aggiungono poi mescolando con un cucchiaio di legno, la farina setacciata, i pinoli e gli albumi montati a neve fermissima. Si versa l'impasto in uno stampo di 24 cm di diametro e si fa cuocere per 30 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi. Quando è cotta e raffreddata, si taglia in due dischi si farcisce con la crema pasticciera e si ricompone. Va tenuta al fresco fino al momento di gustarla.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 300g di zucchero
- 200g di pinoli
- 150g di burro
- 4 uova
- 1 limone
- 50 cl di crema pasticciera classica

Varianti

- Torta Della Nonna
- Torta Della Nonna (3)
- Torta Della Nonna Nani

Ricette simili

- Torta Di Mandorle (2)
- Zeppole (2)
- Krapfen (2)
- Zeppole Di San Giuseppe
- Scazzette Di Cardinale

Torta Della Nonna (3)

Dolce a base di uova

Ricetta

In una ciotola mescolate lo zucchero con le uova fino a quando non diventi spumoso.
Aggiungete burro fuso, farina e mescolate bene il tutto.
Imburrate una tortiera e versateci questo preparato in cui avrete messo anche la buccia tritata del limone e un cucchiaio di liquore.
Infornate per 1 ora; la torta sarà cotta quando mettendo un ferro in mezzo al dolce questo ne uscirà asciutto.

Ingredienti per 6 persone

- 125g di farina
- 125g di burro
- 125g di zucchero
- 3 uova
- scorza di limone
- 1 cucchiaio di liquore

Varianti

- Torta Della Nonna
- Torta Della Nonna (2)
- Torta Della Nonna Nani

Ricette simili

- Crostata Di Lamponi (2)
- Simnel Cake
- Scroccafusi
- Scroccafusi (2)
- Polpettine Dolci

Torta Della Nonna Nani

Dolce a base di uvetta sultanina

Ricetta

Si lavora il burro da solo per almeno mezz'ora, fino a quando non diventa ben cremoso. Sempre mescolando, si aggiunge quindi lo zucchero a cucchiai fino al suo completo assorbimento. Continuando a mescolare, a questo punto viene aggiunto il succo di limone, la buccia tritata ed infine il bicchiere di liquore. A questo punto si aggiunge la farina, cucchiaino per cucchiaino, badando di ottenere un composto ben amalgamato, nel quale verranno immesse l'uvetta, preventivamente messa in acqua calda, asciugata e passata in zucchero e farina. Quando l'impasto è fatto, vi si aggiunge il lievito, pressandolo leggermente con il cucchiaio. Per la cottura, la forma viene preparata in precedenza cospargendola di burro ben distribuito: un aiuto è fornito dal riscaldamento preventivo del contenitore; sopra il burro così distribuito verrà sparso un velo di pangrattato o, meglio ancora, di semolino; il pangrattato o il semolino in eccesso verrà gettato via. La torta cuoce a fuoco vivo sui 280-300 gradi per 15 minuti, quindi si abbassa il forno sui 250-200 gradi, lasciando cuocere per circa altri 30 minuti. E' importante non aprire il forno fino al termine della cottura. Quindi sfornare e infiorare con un capriccio di zucchero a velo. Questa è una torta abbastanza facile, il risultato è sempre ottimo.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di burro
- 250g di farina bianca
- 250g di zucchero
- 4 uova
- 3 cucchiai di lievito
- 1 limone (succo e scorza tritata)
- 100g di uvetta sultanina
- 1 bicchiere di liquore
- semolino (o pangrattato)
- zucchero a velo

Ricette simili

- Simnel Cake
- Knodel Di Albicocche
- Frittelle All'uvetta
- Cornetti Ripieni Di Noci E Semi Di Papavero
- Gugelhupf